



Wijnfiche

Henri de Richemer – Hippocampe – IGP Côtes de Thau FRANKRIJK (STREEKWIJN-IGP) –

Domein

Henri de Richemer

Het ontstaan van dit domein vindt zijn oorsprong in het samensmelten van twee wijncoöperatieven in Agde en Marseillan. De naam 'Henri de Richemer' komt van een legende uit die regio: er zou vroeger een wijnbouwer geweest met die naam die zeer rijk geworden is. (Riche mer = rijk + aan zee). De wijngaarden ondergaan een mediterrane klimaat onder invloed van het meer van Thau dat zorgt voor voldoende vochtigheid en afkoeling, dat van groot belang voor de vinificatie van delicate, witte wijnen.

Vinificatie

De oogst gebeurt 's nachts om de versheid van de druiven zo goed mogelijk te bewaren. Verder een vinificatie op lage temperatuur van alle druivensoorten apart. Rijping in eikenhouten vaten gedurende vier maanden.

Smaak

Goudgele intense kleur. In de neus geparfumeerd en complex. Aroma's van bloemen smelten samen met indrukken van hout, vanille en kruidigheid. In de mond vol met een verfijnde lichte houtsmak. Aroma's van rijp fruit, witte perzik, peren en geroosterd brood en caramel.

Gerechten

Gevogelte - Kip | Vis - gebakken | Risotto | Vis - gegrild | Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (50%), Viognier (25%), Sauvignon blanc (25%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10°

