

Domein

Vignobles Berthier

De familie Berthier is het schoolvoorbeeld van een familiaal wijnbouwbedrijf. Al gedurende 5 jaar wordt de métier van vader op zoon doorgegeven. Clément en Florian namen in 2012 het bedrijf over. Beide heren zijn doordrongen van de passie voor wijnbouw en dragen de familietradities hoog in het vaandel.

Voor vele jaren werd zorg voor de natuur hoog in het vaandel gedragen. Dit werd vanaf de 2022 vintage beloond met het biologisch certificaat.

Vinificatie

Het terroir bestaat uit gelijke delen vuursteen en kalksteen. Eens aangekomen in de wijnmakerij, worden de druiven delicaat geperst en start de alcoholische fermentatie spontaan. Tot slot rijpt de wijn gedurende 9 - 12 maanden op de fijne gistcellen.

Smaak

Lichte kleur met groene tinten. De rijpe druiven zorgen voor een intens en origineel aroma: impressies van muskaat, appelsienen en pompelmoes, met vleugjes vuursteen. Soepel en fris in de mond (citrusachtig) met in finale een vleugje sinaasappelconfituur en een mooie frisheid. Na wat evolutie komen er meer exotische fruitsoorten (lychee) tevoorschijn en komt de mineraliteit naar boven.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Mosselen | Vis | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C



