Wijnfiche

Château La Bienveillance * | Bordeaux Blanc Sémillon Frankrijk (BORDEAUX) — 2021

Domein

Château La Bienveillance

Marine en Florent Justo omschrijven zichzelf graag als betrokken wijnbouwers. Ze zijn beiden afkomstig uit Entre-deux-Mers. Gepassioneerd, met beperkte financiële middelen, maar met een sterk verlangen naar een terugkeer naar het land en de wijngaard. In 2016 kochten ze een landgoed op menselijke schaal op een uniek terroir en creëerden ze Château La Bienveillance met als doel het volledig volgens de biodynamiek te exploiteren. Daarvoor waren veel hoge normen, doorzettingsvermogen, geduld en een vleugje waanzin nodig! Het is een authentieke benadering, met respect voor het milieu, de natuur en de biodiversiteit.
De in 2019 behaalde certificering voor biologische landbouw is een stap in de richting van de biodynamische Demeter-certificering die gepland is voor 2020. Een terugkeer naar echte waarden, naar gezond verstand! Voor hun eerste jaargang werden hun inspanningen beloond met twee sterren in de Guide HACHETTE “een domein om op de voet te volgen” !!!

Vinificatie

De druiven worden pneumatisch geperst en nadien volgt er een koude maceratie van enkele uren om zoveel mogelijk aroma's maximaal te extraheren. De alcoholische gisting gaat via natuurlijke gisten. De wijn rijpt dan in roestvrijstalen tanks gedurende drie maanden en wordt daarna gebotteld na klaring met bentoniet en een lichte filtratie (geen vaten).

Smaak

De wijn heeft een aantrekkelijke gele kleur met groene tinten. De frisse, fruitige neus toont alle aroma's van de Sémillon-druif (citrus en bloemengeuren). In de mond is het levendig en goed gebalanceerd met een goede intensiteit, met hints van geel rijp fruit als perzik en abrikoos. U zult zijn smaak, zijn dorstlessende en kristalheldere frisheid en zijn rondheid kunnen waarderen!

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Oesters | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sémillon (100%)
Teeltwijze: Biodynamisch
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 10 °C
Smaakprofiel: Mineralig strak

