

Domein

Dom. Le Bosc

In het zuiden van Frankrijk, nabij het charmante Vias en op slechts 20 kilometer ten oosten van Béziers, bevindt zich het historische Domaine du Bosc. Na 42 jaar wijnbouw gaf de familie Bésinet in 2024 het vertrouwen door aan de familie Vic. Sindsdien staan Aurélie en Jérôme Vic aan het roer van de volledige productie, met respect voor het verleden en een klare blik op de toekomst.

De wijngaarden strekken zich uit over 80 hectare, gelegen op een combinatie van vulkanische en turfachtige bodems in de streek rond Agde, op enkele kilometers van de Middellandse Zee. Deze uitzonderlijke ondergrond verleent de wijnen hun onderscheidend karakter en complexiteit.

Domaine du Bosc hanteert een milieubewuste en duurzame aanpak. De bodem wordt systematisch omgeploegd en op natuurlijke wijze verrijkt, steeds met aandacht voor ecologische balans en kwaliteit.

Vinificatie

Na een mechanische oogst worden de druiven gescheiden van bladeren en takjes. Vervolgens worden de druiven gekoeld in temperatuursgecontroleerde inox-tanks (roestvrijstalen tanks). Na een zachte mechanische persing van de druiven en débourbage (scheiding van sap en vaste bestanddelen) vindt, wederom in inox-tanks, bij een lage temperatuur de alcoholische gisting van het sap plaats gedurende 12 dagen. Hierna rijpt de wijn op inox-tanks om balans en aromaticiteit van de wijn te verhogen.

Smaak

Deze witte wijn is fonkelend en strogeel van kleur. In de neus ontwikkelen zich aroma's van gele bloemen en linde, samen met peer en citrusfruit. De mond doet niet onder voor deze pittige, evenwichtige aroma's met in de finale een mooie afdrank. Na wat evolutie is het duidelijk te merken dat deze wijn geproduceerd is op een vulkanische ondergrond.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Scampi's | Barbecue | Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 8-10°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

