

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 in de nacht en vroege ochtend worden de druiven gescheiden van bladeren en takjes. Vervolgens worden de druiven gekoeld in temperatuurgecontroleerde inox-tanks (roestvrijstalen tanks). Op 8-10°C vindt een macération pelliculaire (inweking van het sap met de schil) plaats. Zodoende komen in 8 tot 10 uur specifieke aroma's uit de schil vrij. Na een zachte persing van de druiven en débouillage (scheiding van sap en vaste bestanddelen) vindt, wederom in inox-tanks, bij een lage temperatuur de alcoholische gisting van het sap plaats. Hierna rijpt de wijn op inox-tanks 'sur lies' (op de resten van dode gistcellen) om balans en complexiteit van de wijn te verhogen.

Smaak

Deze witte wijn is fonkelend en strogeel van kleur. In de neus ontwikkelen zich pittige aroma's van gele bloemen, vanille en linde. De mond doet niet onder voor deze pittige, evenwichtige aroma's met in de finale een mooie lange 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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

