



Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

Les vendanges ont lieu la nuit pour préserver au mieux la fraîcheur des raisins. De plus, une vinification à basse température de tous les cépages séparément. Elevage en fûts de chêne pendant quatre mois.

Dégustation

Couleur jaune or intense. Parfumé et complexe au nez. Les arômes de fleurs se fondent avec des impressions de bois, de vanille et de piquant. En bouche pleine avec un goût raffiné de bois clair. Arômes de fruits mûrs, de pêche blanche, de poire et de pain grillé et de caramel.

Mets adaptées

Poulet | Poisson - cuit | Risotto | Poisson - grillé | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10°

