Jardins de Gascogne Blanc, IGP de Gascogne,



De appellatie strekt zich uit over goedgelegen hellingen, tussen de Pyreneeën en de oceaan. Het is het land van de armagnac, waarvan de wijnen getypeerd worden door frisheid, puurheid en levendigheid.

Oorsprong: De wijngaarden strekken zich uit rond Condom, waar het hypermoderne winery van Cédric Garzuel is gevestigd. Cédric voert de vlag voor de Côtes de Gascogne, “moderne, fruitige, verkwikkende en originele wijnen, en je zult zien welk plezier deze bescheiden wijn kan brengen. Jardins de Gascogne roept namelijk de frisheid, natuurlijkheid en gezelligheid op die typisch zijn voor de wijnen uit deze streek. Het klimaat is gematigd oceaanklimaat met warme zomers, en de klei-kalksteen en leemachtige kleibodems zorgen voor een goede drainage. De zachte hellingen en goede ligging zorgen ervoor dat de druiven perfect rijpen.

Druiven: 50% colombard & 50% ugni blanc

Vinificatie: De verschillende druivensoorten worden 's nachts bij optimale rijpheid geoogst om hun aroma's te behouden, en vervolgens apart gevinifieerd. Inweking op de schil gedurende 2 tot 8 uur uitsluitend voor de druivensoort Colombard. Extractie van vrij sap door zachte pneumatische persing en af en toe opnieuw toevoegen van de beste persmost om meer body te geven. Strenge bezinking. De temperatuur van de alcoholische gisting wordt geregeld tussen 18 en 19°C om het aromatisch potentieel van de Colombarddruif tot uiting te laten komen, en op 16-17°C gehouden voor de Ugni-blanc. Er is geen malolactische gisting. De wijn rijpt in roestvrijstalen vaten op lage temperatuur om het aromatisch potentieel en de natuurlijke levendigheid te behouden.

Degustatie: Frisse en elegante neus, met aroma’s van geel vruchten en een vleugje citrusfruit (pomelo). De mond is strak en evenwichtig en neemt de aroma’s van de neus over.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: De wijn heeft een bloemig karakter en een mooie lengte. Een genot van een aperitief en de ideale metgezel voor zeevruchten en gegrilde vis!

- Krab met pompelmoes
- ...