Cristal Buisse, Touraine Sauvignon



De familie Chainier heeft nu meer dan 250 hectare wijngaarden in Touraine, met de overname van het domein van Paul Buisse in Montrichard. Paul was ook hun mentor. Een van de successen komt van de Sauvignon-druiven die groeien op klei-kalksteen bodem met silex. Dit geeft de wijn delicate, fruitige en mineraal karakter.

Oorsprong: In Touraine, en meer bepaald in de gemeente Montrichard, groeit sauvignon op klei-kalkachtige en silexachtige bodems, die dit druivenras zijn typische karakter geven. De kalkbodems dragen bij tot de finesse en levendigheid van de wijnen, terwijl de klei en silex de minerale en fruitige aroma's accentueren die typisch zijn voor sauvignon.

Druiven: 100% sauvignon

Vinificatie: Mechanische oogst bij optimale rijpheid. De druiven worden voorzichtig geperst om het sap te extraheren, dat wordt geklaard en vervolgens gefermenteerd bij een lage temperatuur van minder dan 19°C om de primaire aroma's te behouden. Na de gisting wordt de wijn vaak gerijpt op de droesem om zijn textuur en complexiteit te verrijken. Tot slot wordt hij gefilterd en gebotteld.

Degustatie: In deze wijn vinden we aroma's van citrus, lenteperzik, cassis en vlierbes terug en hij heeft bovendien een mooie frisse afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij schaaldieren, vis en geitenkaas bij uitstek.

- Verse geitenkaas
- Garnaalkroketten
- Roerei met gerookte zalm
- Vissoep
- Mosselen op Franse wijze
- In de oven gebakken tarbot
- ...