Démon de l'Évêque, Corbières Blanc, Pierre Richard



Sinds 1980 is acteur Pierre Richard gepassioneerd door zijn wijngaard in Gruissan, gelegen op het massief van La Clape, vlakbij Narbonne. Deze witte wijn is een verborgen parel uit de Corbières, die frisheid, elegantie en een vleugje durf combineert. Hij wordt in kleine hoeveelheden geproduceerd en valt op door zijn finesse en authenticiteit, net als zijn maker, en belichaamt de gezellige en genereuze geest van de Languedoc.

Oorsprong: Het Domaine Bel 'Évêque in Gruissan, gelegen tussen twee oververhitte vijvers, profiteert van een uitgesproken mediterraan klimaat en klei-kalkbodems. Dit unieke terroir, badend in de zon en geveegd door de wind, geeft de wijn een kenmerkende mineraliteit en een mooie aromatische complexiteit.

Druiven: 70 % bourboulenc - 30 % grenache

Vinificatie: De druiven, afkomstig van duurzame landbouw (HVE Niveau 3), worden geoogst en vervolgens pneumatisch geperst. Na een koude klaring bij 10 °C gedurende 48 uur wordt het sap gefermenteerd bij 16 °C om de frisheid en het karakter van de Bourboulenc- en Grenache-druiven te behouden. De rijping wordt met zorg uitgevoerd om de puurheid van het fruit te benadrukken.

Degustatie: Zijn gouden, glanzende kleur nodigt uit tot proeven. De fijne, delicate neus onthult aroma's van verse citrusvruchten, lentebloemen en een subtiele mentholtoets. In de mond verrast hij door zijn perfecte evenwicht tussen volheid en levendigheid, met een aromatische afdronk die de smaakpapillen prikkelt.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief om de zintuigen te prikkelen, past hij uitstekend bij zeevruchten, gegrilde vis of een met garnalen gevulde avocado. Zijn frisse en fruitige profiel maakt hem ook tot de ideale partner voor mediterrane gerechten en sushi.

- Gevulde avocado met garnalen
- Gemarineerde octopus (in azijn)
- ...