Chardonnay & Torrontes Bio, Domaine Bousquet



Het is een combinatie van chardonnay en torrontes, omdat torrontes alleen te fruitig is en minder gemakkelijk te combineren is met gastronomische gerechten. Hier heb je een perfecte balans. De druiven worden geteeld op 1200 meter hoogte in de Uco-vallei. Dit levert een levendige witte wijn op, waarvan de balans tussen exotisch fruit en levendige zuurgraad zeer gewaardeerd wordt door liefhebbers van natuurlijke wijnen en fijnproevers.

Oorsprong: De wijngaarden van de Uco-vallei, gelegen op 1200 meter hoogte aan de voet van de Andes, profiteren van grind- en zandgronden, die weinig vruchtbaar maar rijk aan mineralen zijn. De grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht en de constante bries uit de bergen bevorderen een optimale rijping van de druiven, terwijl hun natuurlijke frisheid behouden blijft. Biologische landbouw en druppelirrigatie, gevoed door smeltende sneeuw, versterken de authentieke expressie van het terroir.

Druiven: 50% torrontés, 50% chardonnay.

Vinificatie: De druiven, die 's morgens vroeg worden geoogst om hun frisheid te behouden, worden gedurende 20 dagen bij lage temperatuur (15 °C) in roestvrijstalen tanks gevinifieerd. Door de afwezigheid van vatrijping komt de puurheid van het fruit en de variëteit volledig tot zijn recht, wat resulteert in een zeer frisse en toegankelijke wijn.

Degustatie: De lichtgele kleur met groene schitteringen onthult een intense neus van appel, mango en perzik, aangevuld met delicate bloemige tonen. In de mond verleidt hij door zijn persistentie en intensiteit, waarbij vers fruit domineert, gedragen door een verfrissende zuurgraad en een gemiddelde body.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gekruide gerechten, zoals Thaise of Indiase keuken, of bij lichte gerechten zoals sushi, gemengde salades of gegrilde vis. Serveer tussen 8 en 10 °C om de frisheid en aromatische complexiteit ten volle tot hun recht te laten komen.

- Kazen met een sterk karakter (Herve, Munster, Maroilles)
- Gefrituurde scampi
- Asperges op Vlaamse wijze
- Geäffineerde kazen met truffels, marc de Bourgogne
- Suikertaart
- Bloedworst of pens, moes / puree
- Brochette van kalkoen op Indische wijze (curry)
- Mosselen in currysaus
- ...