

VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE Blanc Producteurs de Plaimont Ribeton

Deze 'Le Grand Héron' is een heerlijke witte wijn die gemaakt wordt door de niet te evenaren coöperatie van Plaimont, in het Zuid-Westen van Frankrijk. Ze worden regelmatig als hét voorbeeld voor alle Franse wijncoöperaties aangehaald omdat ze zo kwaliteitsbewust werken. Ze maken prachtige wijnen aan zeer democratische prijzen en winnen dan ook jaar na jaar overall prijzen en médailles! Deze wijn is gemaakt met bijna uitsluitend 'Colombard', een ooit wat vergeten locale druif die terug nieuw leven is ingeblazen door de sympathieke en zeer bekwame directeur van Plaimont, de heer André Dubosc. Bij een bezoek aan Californië in 1979 immers, zag hij dat de daar 'French Colombard' gedoopte druif één van de best verkopende witte wijnen was. In de Gascogne streek gebruikte men de Colombard in die tijd alleen voor de productie van Armagnac. Een spijtige zaak want de druif heeft heel wat meer in zijn mars en beschikt over de positieve eigenschap om zeer goed zijn zuren te kunnen behouden. Daarom besloot Plaimont begin jaren tachtig om de druif opnieuw te gebruiken voor het maken van heerlijk frisse witte wijn. Deze 'Le Grand Héron' is een echt fruitkanon, zeer expressief en uitbundig. Hij is bijzonder fris en fruitig zowel wat de geur als de smaak betreft! U drinkt hem best jong en bewaart hem liefst niet langer dan twee of drie jaar. Het is een pracht van een wijn, fantastisch als aperitief of als glaasje-zomaar bij warm zomerweer op uw terras, maar ook heerlijk bij allerlei zomerse gerechten, salades, koude schotels, krabcocktail en allerlei visshotels. Schenk hem op 9 à 10 graden en geniet er van! Een heerlijk verfrissende witte wijn, echt zomers, een topper!

Artikelnummer:	744M
Land:	Frankrijk
Regio:	Sud-Ouest
Appelatie:	Côtes de Gascogne
Druivensoort:	Ugni Blanc Colombard
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen

COTES DE GASCOGNE 'Ribeton' Producteurs de Plaimont

Ce 'Grand Héron' est un blanc délicieux produit par l'incomparable coopérative de Plaimont, située dans le Sud-ouest de la France. Elle est régulièrement citée comme modèle à suivre pour les autres coopératives en France parce qu'elle fournit un travail exemplaire. Les 'Producteurs de Plaimont' élaborent de merveilleux vins fins à des prix fort démocratiques, qui sont régulièrement couronnés et médaillés ! Ce vin est issu presque exclusivement du colombard, un cépage autochtone quelque peu tombé dans l'oubli, auquel André Dubosc, le très compétent directeur de la coopérative de Plaimont, a rendu ses lettres de noblesse. En visitant la Californie en 1979, il constata que le 'French Colombard' était un des vins qui se vendait le mieux. A l'époque, en Gascogne, le colombard était utilisé exclusivement pour l'élaboration d'armagnac. Choix sommes toutes regrettable car le colombard est un cépage de qualité très prometteur qui présente l'avantage de garder parfaitement son acidité. C'est pourquoi, la coopérative de Plaimont décida au début des années 80 d'utiliser à nouveau le colombard pour élaborer des vins blancs frais et friands. Ce 'Grand Héron 2006' est une véritable corbeille de fruits, aux arômes expressifs et exubérants, un vin particulièrement frais et fruité au nez et en bouche, à boire de préférence sur sa jeunesse et à ne garder pas plus de deux ou trois ans. Voilà un vin splendide, idéal à boire à l'apéritif ou simplement pour le plaisir du palais, sur votre terrasse un beau jour d'été, et qui par ailleurs accompagnera judicieusement toutes sortes de plats d'été, les salades, les plats froids, un cocktail de crabe et de nombreux plats de poisson. Servez-le à 9-10 degrés et vous m'en direz des nouvelles! Un vin délicieux et rafraîchissant, un vrai vin d'été, bref, un vin de plaisir !

N°:	744M
Pays:	France
Région:	Sud-Ouest
Appellation:	Côtes de Gascogne
Cépage:	Ugni Blanc Colombard
Alcohol:	12%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be