

Michel Redde Pouilly-Fumé Petit Fumé

Loire - Frankrijk

De Petit Fumé van het beroemde domaine Michel Redde is een blend van sauvignondruiven van 10 tot 15 jaar oude wijnstokken, afkomstig van drie verschillende grondsoorten: mergel, kalksteen en silex (vuursteenhoudend). Deze terroirs hebben pouilly-fuméwijnen reputatie en bekendheid gegeven. Eigenaar Thierry Redde wordt sinds enkele jaren bijgestaan door zijn zonen Romain en Sebastien. Zij maken loepzuivere witte wijnen op een natuurlijke wijze, dat wil zeggen zonder toevoeging van gistculturen of enzymen. Zeer aanbevolen witte wijn van een niet te missen jaargang!



Proefnotitie

Stuivende sauvignon met limoen, aalbesjes en frisse fruittonen in het aroma. De smaak is vol, fris en sappig, met een evenwichtige en aromatische afdronk.

Drinken bij

Heerlijke witte wijn bij vele koude voorgerechten met schaal- en schelpdieren, vis én natuurlijk geitenkaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sauvignon Blanc

Onderscheidingen

- 2016 Omfietswijngids 2018: Omfietswijn | 4 glaasjes | Zonder meer uit het schap graaien
- 2015 Omfietswijngids 2017: Omfietswijn | 4 glaasjes | Zonder meer uit het schap graaien
- 2014 Omfietswijngids 2016: Omfietswijn | 4 glaasjes | Zonder meer uit het schap graaien

Persoonlijke proefnotitie
