Guilhem, Blouge

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Blouge (Blanc-Rouge) is erg goed gemaakt. Het is een unieke combinatie van Merlot (70%) en Sauvignon Blanc (30%), een „half rode, half witte“ wijn die de frisheid van een witte wijn combineert met de zachte tannines van een rode wijn. Hij heeft een lichte karmijnrode kleur en een verrassend evenwichtige smaak, waarin de energie van de Sauvignon samengaat met de diepte van de Merlot, met aroma's van morellen, frambozen en een vleugje kruiden. Met zijn verfrissende afdronk en zijn smakelijke stijl kan hij zowel gekoeld als bij de maaltijd worden gedronken.

Food Pairing: Serveer aan 10° (of koeler/warmer naar keuze) bij vol-au-vent, waterzooi, frietjes, pompoen, tapas of als aperitief

Regio: Deze IGP komt uit de streek van Malepère en Limoux. Het gebied staat onder invloed van 2 klimatologische gordels : Atlantische en het Mediterraanse. Je treft er veeleer Atlantische druiven zoals merlot en cabernet in rood en chardonnay en sauvignon in wit.

Het wijndomein: Kasteel Guilhem, waar je kan logeren, werd gebouwd in 1791 en is sinds 1878 eigendom van de familie. Het familiale domein van 14,5ha wordt geleid door een getalenteerde wijnmaker, Bertrand Gourdou. 350.000 flessen vinden ondertussen hun weg naar 20 landen. Vandaag ligt de focus op bio, organisch én duurzaam. Er wordt vooral gewerkt met de typische Bordeaux cépages, Sauvignon blanc en Chardonnay. De wijngaarden liggen op 250-400m hoogte.

meer info: www.chateauguilhem.com

Bewaartijd	2-3 jaar
Domein:	Château Guilhem
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Appellatie:	Vin de France
Alcoholgehalte:	11,5%
Druivenras(sen):	Merlot, Sauvignon Blanc