# Guilhem, Terrasses du Couchant Blanc 2024

**Beschrijving**

Karakteristieken: Voor deze Terrasses du Couchant maakt Bertrand Goudou een blend van 60% chardonnay & 40% sauvignon. De druiven worden manueel geplukt en alleen de beste passeren op de trieertafel. Na de gisting verdwijnt de wijn voor 6 maanden in eiken vaten. Onze neus wordt gestreeld door aroma's van ananas, exotisch fruit en mango. De chardonnay zorgt voor een zachte aanzet in de mond. Mondvullend met een zekere 'gras' die op het eind mooi wordt gecounterd door de frisheid van de sauvignon blanc. Een mooi evenwicht die de wijn een elegante toets geeft.

Food Pairing: Serveer aan 6°- 7° bij warme visschotels met saus. Perfecte match bij sauzen met zeste van citroen.

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 sauvignon en chardonnay 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 op duurzaam. Er wordt vooral gewerkt met de typische Bordeaux cépages en Chardonnay. De wijngaarden liggen op 250-400m hoogte.

Meer info op www.chateauguilhem.com

| | |
|---|---|
| **Bewaartijd** | 5-6 jaar |
| **Domein:** | Château Guilhem |
| **Land:** | Frankrijk |
| **Regio:** | Languedoc |
| **Appellatie:** | Pay's de Cathare |
| **Alcoholgehalte:** | 14% |
| **Inhoud:** | 0,75L |
| **Druivenras(sen):** | Chardonnay, Sauvignon Blanc |