

Marc Brédif Vouvray Nectar 0,375 L

Een zeldzame wijn gemaakt van de Chenin Blanc druif, aangetast door botrystis. De kleur is diep goud. De smaak is zeer verfijnd, zacht, rijk en geconcentreerd met nuances van honing, minerale tonen, abrikoos en tropisch fruit. Zeer complex en intens met een perfecte zuurgraad.

Artikelnummer:	08202590
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2015
Streek:	Loire
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,375 L
Druif:	Chenin Blanc
Smaak:	Fruitig, Complex, Vol, Zoet
Producent:	Marc Brédif
Zoetheid:	Zoet
Omdoos:	12 flessen per kist

Marc Brédif is één van de oudste huizen in de Loire sub-regio ‘Touraine’, opgericht in 1893 als Château les Roches en wereldberoemd door de productie van exceptionele Vouvray en Chinon wijnen. In 1919 kocht Marc Brédif het château en vernoemde het bedrijf naar zichzelf om de overname te benadrukken. Het is een ‘landmark’ in de Loire. De kelders van Brédif behoren tot de grootste en oudste van de regio. In de 4e eeuw werden de wijngaarden al door monniken aangelegd en bewerkt. Zij zijn in de 8e eeuw begonnen met de aanleg van de ontzagwekkende kelders in de krijtbodem van de Loire. In het hart van de kelders ligt een grote ronde opslagruimte met vele (zeer) oude jaargangen Vouvray, genaamd ‘de rotonde’. In de tachtiger jaren waren er financiële moeilijkheden en rumoer in de familie (of vice-versa…) en het Château en de wijnproductie werden verkocht aan baron Patrick de Ladoucette. Hij heeft fors geïnvesteerd en is vol bevlogenheid doorgegaan met het optimaliseren van de kwaliteit van deze bijzondere Marc Brédif wijnen.

Een zeldzame wijn gemaakt van de Chenin Blanc druif, aangetast door botrystis. De kleur is diep goud. De smaak is zeer verfijnd, zacht, rijk en geconcentreerd met nuances van honing, minerale tonen, abrikoos en tropisch fruit. Zeer complex en intens met een perfecte zuurgraad.

Perfect als aperitief of dessertwijn, maar ook verrassend smaakvol bij diverse voor- en hoofdgerechten als foie gras, fijne vis met een zoete crème saus, gevogelteterrine, lam met honing-tijnsaus en zilte kazen van het type blauwschimmel.