

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## CHAT. DE SURONDE, QUARTS DE CHAUME

'17 - 50 CL



Château de Suronde is een magisch landgoed midden in de wijngaard, omgeven door de natuur en gevormd door de rivier de Layon. Chateau de Suronde heeft 7 hectare wijngaard met 15-70 jaar oude wijnstokken, allemaal 100% Chenin Blanc. Daarvan is 5,5 hectare Quarts de Chaume Appellation, de enige Grand Cru in de Loire-vallei.

Château de Suronde is al meer dan 20 jaar biologisch en de biodynamische praktijken zijn opnieuw opgestart in 2017. De wijn is gemaakt van Demeter-druiven uit onze biodynamische wijngaarden. Het landgoed heeft ook 3,5ha tuin, landbouwgrond en bossen, wat zorgt voor een prachtige biodiversiteit. Ideaal om in de beste jaren gezonde rijpe druiven en edele rot druiven te maken.

Château de Suronde zal voornamelijk droge witte wijn produceren en zal de iconische zoete Quarts de Chaume-wijnen alleen in de beste jaargangen produceren. Zoete Loire-wijnen van Chenin Blanc hebben een opmerkelijke zuurgraad om de natuurlijke zoetheid in evenwicht te brengen, wat resulteert in zeer uitgebalanceerde wijnen die wonderwel goed passen bij een breed scala aan gerechten, waardoor de wijnen tientallen jaren kunnen rijpen.

## KARAKTER

---

Druivensoort	100% chenin
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Smaak	Zoet
Appelatie	Coteaux du Layon AOP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+20 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	leiesteen met zand, klei en slib

## SMAAKBESCHRIJVING

---

noten van honing en kweeper op de neus. Rijk mondgevoel met exotisch fruit, sinaasappelschil en pittige zuurgraad.

## VINIFICATIE

---

zachte persing, fermentatie en rijping gedurende 9 maanden in eiken vaten. Enkel botrytis aangetaste druiven worden gebruikt.

## OVER DE WIJNGAARD

---

40 jaar oude wijnstokken met een rendement van 15hl/ha

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Past goed bij blauwe kaas, fruitdesserts en foie gras.