

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

LE ROI BOEUF '17 - 3L



Een wijn gemaakt ter ere van het <fe?te du boeuf gras> in Bazas!

Geïntroduceerd in de broederschap, greep Lionel Osmin deze kans aan om deel te nemen aan de bescherming van de Bazadaise-ras, met medeplichtigheid en de zegen van Michel Guérard.

De Merlot brengt rondheid en fruitigheid, de tannat geeft de structuur en de Cabernet Franc de levendigheid.

KARAKTER

Druivensoort	75% Merlot, 15% Tannat en 10% Cabernet Franc
Land	Frankrijk
Regio	Sud Ouest
Smaak	Stevig & Stoer
Appelatie	Landes IGP
Inhoud fles	300 cl
Bewaar pot.	10 jaar
Serveer temp.	16°C
Bodemsoort	klei, zand en kalksteen

SMAAKBESCHRIJVING

Hier is een rode wijn met een diep gewaad, met heerlijke aroma's van bosvruchten, vanille en kruiden. Soepel en openhartig in de mond met goed gesmolten tannines, deze wijn heeft het charisma en de kracht van koning Boeuf!

VINIFICATIE

De druiven worden geplet en onsteelt voor een korte maceratie van 8 dagen. Na fermentatie wordt de wijn 16 maanden gerijpt in vaten, waarvan 25% nieuw.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

BBQ - vlesgerechten

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem