

Devois de Perret 2019 – wit

Wijnhuis:	Le Cellier du Pic
Herkomst:	Languedoc AOP - Frankrijk
Streek:	Languedoc-Roussillon
Druiven:	50% Vermentino, 30% Grenache Blanc en 20% Roussanne
Alcohol:	13%
Bewaren:	3-4 jaar
Drinken:	10-12° Celsius
Bodem:	Kieselstenen op een klei-kalkbodem
Klimaat:	De wijngaarden van Le Cellier du Pic zijn gelegen rondom het 1.300 inwoners tellende Assas, zo'n 15 kilometer boven Montpellier. De kou uit het noorden wordt effectief tegengehouden door de beschermende werking van de Cevennen. De enige verkoeling wordt geboden door de Middellandse Zee.
Neus en mond:	Een fijne neus van witte bloemen en tropisch fruit. De smaak, vol en stimulerend, is expressiever, vooral ananas, mango en lychee, met een elegante en frisse afdronk met accenten van rozenblaadjes.
Culinair:	Een gevogeltewijn bij uitstek, en past uitstekend bij de meer uitgesproken smaken van de Oosterse keuken.
Bijzonderheden:	Om spontane vergisting te voorkomen worden de druiven 's nachts geoogst. De rijping is op de restanten van het gisten, de <i>lies</i> . Dat geeft meer structuur en diepgang aan de wijn. Om de frisheid te behouden is de gisting op 16° Celsius.

<https://cellierdupic.fr/fr/devois-de-perret/35-devois-de-perret-blanc.html>

