Château de Passavant Anjou Blanc Clos des Plantes Chenin Blanc

Loire - Frankrijk

De rijke, gastronomische Clos des Plantes is van de hand van Claire en Olivier Lecomte, de vierde generatie op Château de Passavant. Ze werken in de wijngaarden en kelder volgens biologische en biodynamische principes. De chenin blanc voor de Clos des Plantes oogsten ze in het gelijknamige perceel in Anjou. Kenmerkend voor de Clos is de arme, warme bodem van groene leisteen. De familie plukt de druiven met de hand. Na de vergisting rijpt de wijn zo'n 12 tot 15 maanden in vaten van Frans eiken. Het resultaat is een droge, rijke witte met een volle, zalvige smaak, maar ook mooie frisheid en spanning. Een heerlijke tafelwijn die zeker ook nog mooi verder kan ontwikkelen in de fles.



Proefnotitie

Citroengele wijn met een complexe geur van rijpe appel, perzik, honing, rook en noten. De smaak is krachtig en vol met een zalvende textuur en levendige frisheid. Lange, droge finale met nuances van bijenwas en toast.

Drinken bij

Spannende en gelaagde witte wijn die gastronomisch multi-inzetbaar is. Heerlijk bij pittige salades, gegrilde kip, risotto met zalm en peultjes of tempura van gamba's en pastinaak.

Houdbaarheid

Nu prachtig; gemakkelijk houdbaar tot 10 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Chenin Blanc

Onderscheidingen

2022	Proefschrift Wijnconcours | Finalewijn Witte wijn van het jaar 2026
2022	Proefschrift Wijnconcours | Aquavinum 2026: Finalist kreeftwijn| Categorie vanaf €20,01| Sappig en fruitig
2021	De Grote Hamersma | 9+ | Verrukkelijk, rijk, zalvend en romig wit

Persoonlijke proefnotitie

demeter BIO

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl