



Domaine Salmon – Réserve du Fief

Description

De kwaliteit van deze witte Loire-wijn is reeds ruimschoots bekend. In de streek van “le Pays Nantais” is de “melon de Bourgogne” de enigste toegelaten druivensoort. De wijn heeft een stralende groengele kleur met frisse aromas van citrusvruchten en een mineralige toets in finale. Fijn floraal doorspekt met wit fruit. Sappige wijn en gesteund door een fijne aciditeit. Ronde maar toch een droog-mineralige finale.

Decanter World Wine Awards 2017: 92/100 – Silver Medal

Gilbert & Gaillard 2017: 86/100

Vignerons indépendants: médaille de Bronze

Jaar na jaar en met geduld produceert Dominique Salmon hoge kwaliteit Muscadet wijnen uit de unieke druivensoort “Melon de Bourgogne” in de gemeente Château-Thébaud.

De +/- 40 jaar oude stokken die gebruikt worden voor deze Cuvée staan op een bodem die hoofdzakelijk uit graniet en gneis (metamorf gesteente) bestaat.

Na pneumatische persing, vergisting en een verblijf met lees (sur lie) in temperatuur gecontroleerde vaten volgt de botteling in het voorjaar.

Domaine Salmon wordt regelmatig vermeld in de gespecialiseerde pers (Guide Hachette, Decanter...) en tijdschriften.

PRODUCT TYPE

1. variable

PRODUCT CAT

1. Licht wit

PRODUCT TAG

1. Frankrijk

2. Licht wit
3. Loire
4. wijn
5. wit

PA APPELLATIE

1. Muscadet Sèvre-et-Maine AOC

PA BEDRUIVING

1. Melon de Bourgogne

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. haring
3. mosselen
4. schaaldieren
5. schelpdieren
6. vis
7. voorgerechten
8. zeevruchtenschotel

PA INHOUD

1. 37,5cl
2. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Loire