

## Wijnhandel Van Dinter N.V

Naam: Château Theulet Rosé  
Classificatie: A.O.C. Bergerac  
Gemeente: Monbazillac  
Eigenaar: Piere Alard

Aanplant druiven: 100% Cabernet Franc  
Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 23 jaar  
Terroir: Kalkachtige leem  
Houtlagering: geen, inoxcuves.

### Beschrijving:

Bergerac hoort bij het Sud-Ouest gebied, gelegen vlak naast het Bordeaux gebied. Nader bepaald tegen de Libourne streek (Saint-Emilion en Pomerol). Ook de druivensorten komen overeen met deze uit de Bordeaux streek.

Château Theulet hoort bij de betere wijndomeinen van de Bergerac. Het wordt geleid door een gedreven Pierre Alard.

Deze wijn wordt gemaakt volgens de zogenaamde saignée-methode, dit wil zeggen dat het druivensap reeds na korte tijd (bij deze wijn 36h.) van de most wordt gescheiden.

Er werd hier gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 17°C., hierdoor bekomt men de mooie jonge kraakheldere rosé kleur.

In het aroma vinden we een uitgesproken fruitboeket (framboise, cassis,...) met rode bessen in een hoofdrol. Zijn smaak draagt ook volledig op het fruit met een opvallende frisheid.

Een heerlijk verfrissende rosé die best jong gedronken kan worden.

Gerechten: Charcuterie, buffetten en zomerse grillades.

Serveertemperatuur: 8 à 10°C

*Pijpeckete*

# DOMAINE LA BLAQUE

## Rosé 2000

*Apéritif*

**Appellation d'Origine**  
*Coteaux de Pierrevert*

**Superficie**  
*15 ha*

**Situation**  
*Plein coteaux - Exposition sud-est*

**Nature du sol**  
*Argilo-calcaire*  
*Sol maigre sur banc rocheux*

**Rendement moyen**  
*40 hl/ha*

**Climat**  
*Méditerranéen - Influence des Alpes*

**Vendanges**  
*A la main*

**Couleur**  
*Rosé*

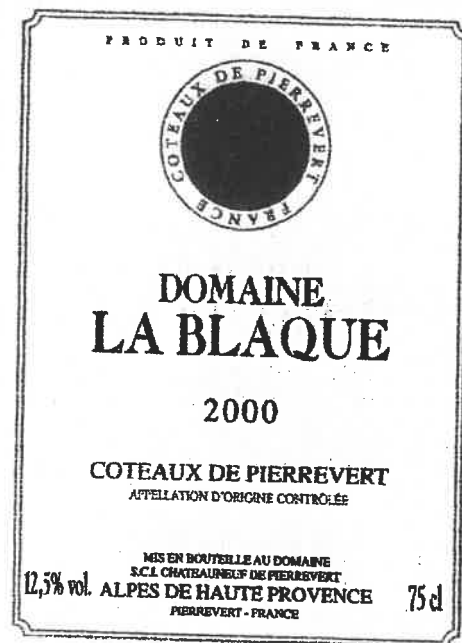
**Encépagement**  
*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.*

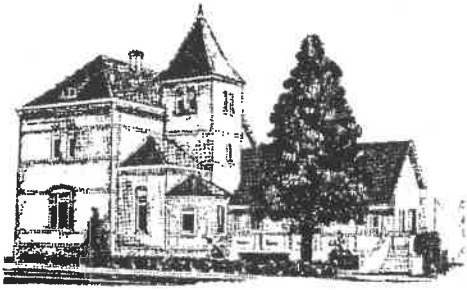
**Vinification**  
*20 % pressurage direct - 80 % par saignée.*  
*Malolactique non faite.*

**Température de dégustation**  
*8°C*

**Garde**  
*1 - 2 ans*

**Appréciation**  
*Nez floral. Framboise en bouche. Rondeur, plénitude, caractère.*  
*Apéritif.*  
*Accompagne très bien les salades d'été, ratatouille, charcuteries.*





## Wijnhandel Van Dinter N.V

Groot-en kleinhandel in wijnen en distillaat.

Naam: Guicciardini Strozzi  
Classificatie: D.O.C.G. Vernaccia San Gimignano "Riserva"  
Gemeente: San Gimignano  
Eigenaar: Guicciardini Strozzi

Aanplant druiven: 100% Vernaccia  
Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 35 jaar  
Terroir: Zand en zand-klei lagen  
Opbrengst per hectare: 45 hl  
Houtlagering: Eikenvaten gedurende 8 tot 10 maanden.

### Beschrijving:

De wijngaard is slechts 1 ha groot en het is de enige D.O.C.G; wijn in dit gebied.

Het is een droge karakterwijn gemaakt door een tophuis.

Dit is een superlekkere wijn maar wel niet de makkelijkste. In de eerste plaats vraagt hij wat tijd.

Op zijn best is hij tussen zijn 4<sup>de</sup> en 7<sup>de</sup> jaar. Jong is hij zeker bij gerechten al te genieten, maar hou dan rekening met een beetje acciditeit.

Op zijn hoogtepunt is deze wijn een juweel met een goudgele kleur en een rijpe neus van honing, jasmijn, brem en vanille. In de smaak vol maar verfijnt met een lang dragende afdronk.

Als je hem jong drinkt kan je deze wijn best decanteren zodat hij wat zuurstof krijgt.

Serveertemperatuur: 14° (zeker niet te koud)

Gerechten: alle soorten verfijnde vis en schaaldieren.

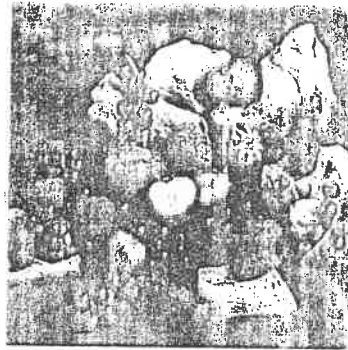
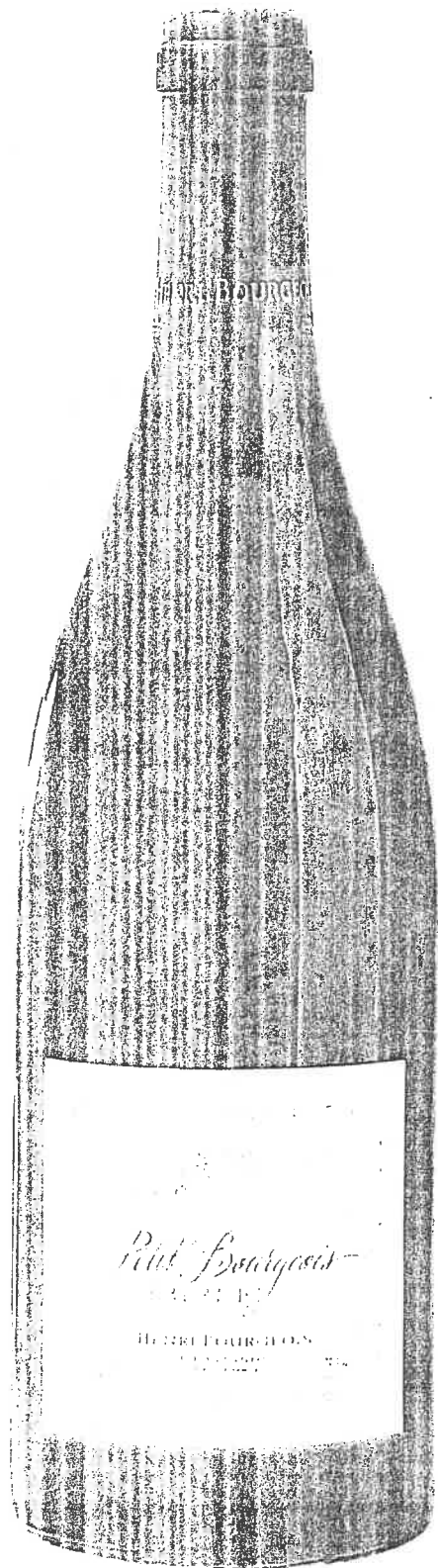
Wijnhandel Van Dinter  
Kempstraat 21 3650 Rotem-Dilsen  
Tel 089/75.46.95 Fax 089/75.33.45  
Website: <http://www.vandinter.be> E-Mail: [paul@vandinter.be](mailto:paul@vandinter.be)

## Dégustation

Ce vin rouge développe harmonieusement des notes de fruits rouges typiques du vignoble de la Loire.

Des arômes de fraises, groseilles, cerises « sucrées » les nuances épicées. Une belle fraîcheur fait de ce vin une friandise gouleyante.

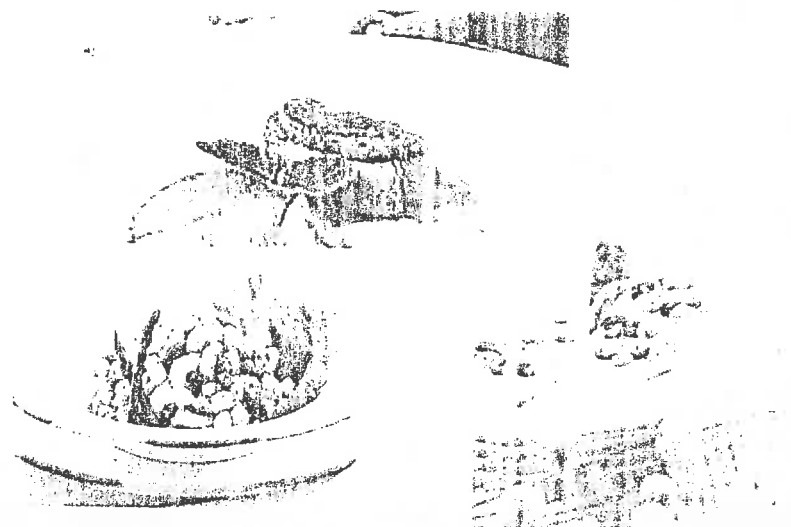
Il est conseillé de le boire vers 16 °C, profitez donc de ce joli fruit!



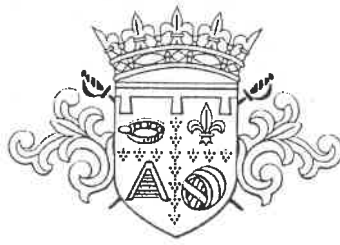
### Accords mets et vin :

Léger, discret, élégant ce vin fruité et charmeur demande une cuisine au même type.

Quelques volailles ou d'autres viandes blanches feront très bien l'affaire et surtout ne vous gênez pas pour l'accompagner d'un vaste plateau de charcuteries.

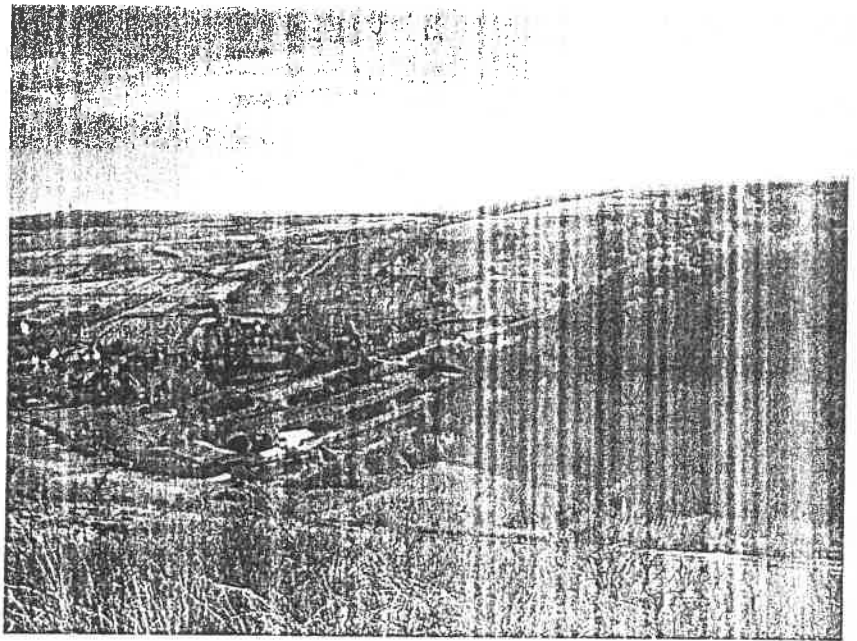
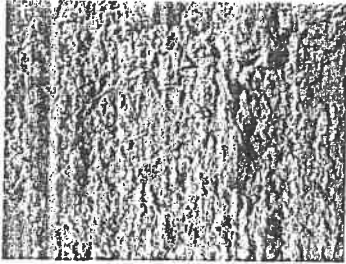


**GOYENS**  
WIJNEN-LIKEUREN  
HASSELTWEG 39 GENK  
TEL. 089/ 30 85 41



## **HENRI BOURGEOIS**

VIN DE PAYS DU JARDIN DE LA FRANCE  
PETIT BOURGEOIS - CABERNET -



Cépage : Cabernet franc

Terroir : Limon et Tuffeau

Age des vignes : 10 à 40 ans

Rendement : 55 hl/ha

### Vinification :

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire appelés « Jardin de la France ». Après une macération de onze jours environ afin d'extraire le maximum de fruit, ce vin fera ensuite sa fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées qualitativement indispensable pour sa finesse et sa souplesse.

