

Sauvignon Blanc

Henri de Richeimer

De Sauvignon Blanc van [Henri de Richeimer](#) is een frisse, dorstlessende en levendige witte wijn.

De neus is karakteristiek Sauvignon met buxus en citrus, maar bij deze wijn zeker ook iets bloemigs.

De smaak is zuiver met fijne zuren. Hier ook wat rijper tropisch fruit en een frisse afdronk.

Deze witte wijn uit de Languedoc is heerlijk als aperitief of bij de borrel maar doet het ook erg goed bij frisse salades of hele lichte visgerechten.

Druivensoort Sauvignon Blanc

Herkomst: Marselan, Languedoc, Frankrijk

Wijngaard

De druiven voor deze Sauvignon Blanc worden verbouwd op een bodem van zand, klei en gravel. De wijngaarden zijn gelegen aan de Thau lagune, dit geeft een verkoelende zeewind. Samen met de lage rendementen -door de ligging op zoute bodems- en de iets hogere ligging van de wijngaarden, levert dit een heerlijk frisse stijl Sauvignon op.

Vinificatie

Vergisting vindt plaats op roestvrijstalen vaten, waardoor de temperatuur goed kan worden gereguleerd. Dit zorgt ervoor dat de frisheid in de wijn behouden blijft.

Achtergrond

De pakhuizen van [Henri de Richeimer](#) liggen in het pittoresque haventje van Marselan, aan de Thau. Vroeger was de reputatie van Richeimer gebaseerd op de productie van wijnen voor de Vermouth, maar aan het eind van de vorige eeuw groeide de waardering voor lokale specialiteiten als [Piquepoul](#) en [Marselan](#). Hierdoor kwam de nadruk te liggen op de productie van frisse witte kwaliteitswijnen, waarvoor hier het perfecte terroir te vinden is.



Herkomst

