



Touraine 2025 - Domaine Gibault



Fris, fruitig wit



75 cl



Frankrijk



Loire



Sauvignon Blanc



2025



Aperitief, Gegrilde vis, Schaal- en schelpdieren

De wijn

Deze Touraine is een zuivere en levendige sauvignon blanc met een bleekgele kleur. In de neus verschijnen rijpe perzik, abrikoos en een lichte exotische toets. De smaak is fris en sappig, maar tegelijk mooi gevuld, met een fijne textuur en een minerale spanning in de finale.

De wijn ondergaat een lange vergisting van drie tot vier weken bij lage temperatuur. Daarna volgt een opvoeding op de fijne lies. Het contact met de gistcellen geeft de wijn extra rondheid en mondvulling, zonder zijn frisse en aromatische karakter te verliezen. Een toegankelijke maar bijzonder verzorgde Touraine, uitstekend als aperitief of bij asperges, zeevruchten, geitenkaas en lichte visgerechten.

Het wijnhuis

Pascal Gibault vormt al de derde generatie van dit familiedomein. Hij wordt bijgestaan door zijn vrouw Daniëlle en door zijn broer Bernard. Het domein is gelegen in het dorp Noyers sur Cher. De wijngaarden met een oppervlakte van ongeveer 18 hectare liggen langs de oevers van de Cher in het hart van de appellatie.

De bodem waarop de sauvignon blanc is aangeplant bestaat uit zandgrond en is gelegen op hellingen die gericht zijn op zuiden en zuidwesten. Ideaal voor een goede rijping van de druiven. De oogst geschiedt volledig met de hand en de druiven worden streng geselecteerd. Na de pluk volgt een lange vinificatie op lage temperatuur en daarna rust de wijn enkele maanden 'sur lies'. Zuivere en karaktervolle wijnen!