Hervé Villemade Cheverny Rouge

- Frankrijk



Voor wie zoekt naar de perfecte balans tussen Frans klassiek en de energie van natuurwijn, is deze Cheverny Rouge een schot in de roos. Hervé Villemade combineert het beste van twee werelden in deze blend van Pinot Noir en Gamay. Het resultaat is een super ontspannen, vineuze wijn die barst van het zuivere fruit, zonder ook maar ergens 'moeilijk' te doen. Het is een toonbeeld van stabiliteit en evenwicht, waardoor zowel de doorgewinterde natuurwijnfan als de klassieke drinker hier direct vrolijk van wordt.

Om de fruitigheid en de finesse van de Pinot Noir optimaal tot hun recht te laten komen, schenk je deze wijn het beste licht gekoeld, zo rond de 14 tot 16 graden Celsius. Het is een fantastische begeleider van een mooi stukje konijn, charcuterie of de lokale Sainte-Maure kaas. Een pure 'natural beauty' die nu op dronk is, maar die je ook gerust tot 2030 in de kelder kunt laten liggen.

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl