



# Bernard et Christophe Richel

VIN DE SAVOIE



Bernard et Christophe  
**RICHEL**

## Vin de Savoie

*Net buiten Chambéry ligt het idyllische dorpje Apremont. In dit gebied worden de beste wijnen uit de Savoie gemaakt. De wijngaarden zijn vrij hoog gelegen op uitlopers van de Alpenreuzen die het drielandpunt van Frankrijk, Italië en Zwitserland markeren. De wijnen die men hier maakt zijn aangenaam licht en fris. Het koelere klimaat maakt dat er in dit gebied ook uitstekende mousserende wijnen gemaakt kunnen worden.*

*Christophe Richel heeft in de afgelopen jaren langzaam maar zeker de leiding over het bedrijf overgenomen van zijn vader Bernard. Hij doet dit met een bijna duizelingwekkend enthousiasme en een geweldig vakmanschap.*

### Apremont 2010

*100% Jacquère*

Deze typische bergwijn heeft een krachtig bouquet van appels. In de mond geeft hij een combinatie van minerale tonen en knisperend frisse zuren en een licht zoetje in de afdronk.

Serveertemperatuur: 9° - 11°

Wijn en spijs: deze wijn is een uitstekende begeleider van zoetwatervis zoals forel, maar ook op het terras met een plateau lekkernijen uit de Savoie (worst, kaas, ham).



### Aligoté 2010

*100% Aligoté (vieilles vignes)*

Een prachtige elegante Aligoté, hij geeft in de neus veel citrus. De smaak is zowel dik als fris met een lange afdronk.

Serveertemperatuur: 9° - 11°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: scaloppine al limone, grietfilet met Hollandaise-saus en kaasfondue.



### Chignin Bergeron 2009

*100% Roussanne*

Deze wijn bewijst dat de Roussanne-druif zich ook in deze hoger gelegen gebiedengoed thuis voelt. De geweldige citrustonen zowel in de neus als in de mond maken dit tot een prachtige verfijnde wijn.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 6 jaar

Wijn en spijs: hij doet het uitstekend bij zalm, tonijncarpaccio en asperges.



## Mondeuse 2008

*100% Mondeuse*

De rode Mondeuse krijgt 12 maanden rijping in (tenminste 3 jaar) gebruikte barriques. Een verfijnde lichte rode wijn, zacht geurig en fruitig. In de afdronk tonen van laurier en veel lengte.

Vooraf in de zomer bij voorkeur licht gekoeld drinken.

Serveertemperatuur : 13° - 15°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 8 jaar

Wijn en spijs: gegrild rood vlees en sterk gekruide gerechten.



## Méthode Traditionelle

*100% Jacquère*

Deze prachtige traditioneel gemaakte sprankelende bergwijn krijgt tenminste 2 jaar rijping in een speciaal hiervoor ingerichte 400 jaar oude kelder onder het huis van de wijnmaker.

Hij heeft een neus met iets van wit fruit en in de mond geeft hij frisse zuren en een mooie fijne mousse.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: oesters, gerookte wilde zalm of gewoon een feestje.

