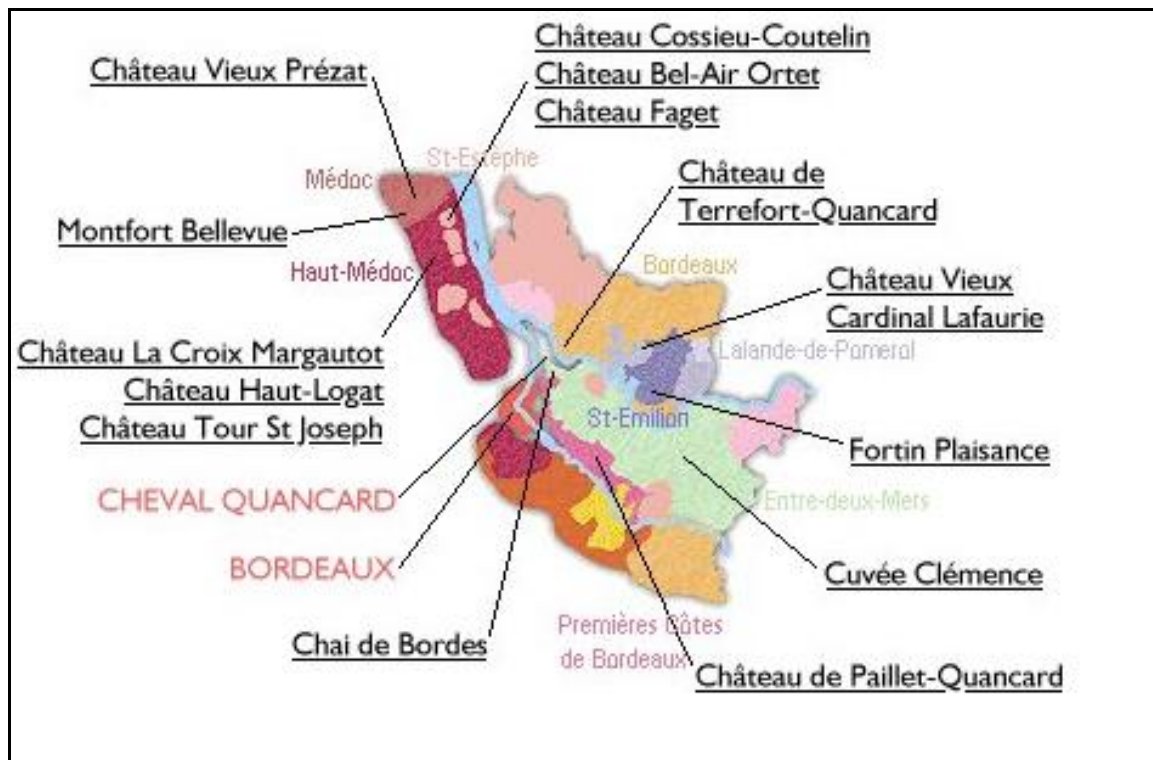


DEPUIS



1844

CHEVAL QUANCARD





Historiek

Cheval Quancard bestaat al vele generaties en neemt een bijzondere plek in binnen het wijngebied Bordeaux. Het domein is opgestart in 1844.

Pas in de 5e generatie kwam de focus uit de bankiersfamilie door de broers Eugene en Jean volledig op de wijn te liggen.

De een was goed in wijn maken, de ander in handel. 3 generaties later wordt het wijnhuis gerund door vader Marcel en zoon Roland.

Inmiddels is Cheval Quancard een echt begrip met meerder wijnhuizen en een compleet assortiment.

Kwaliteit is hierbij leidend en de processen worden dan ook nauwlettend gevolgd en continu verbeterd zonder de traditie die voor de Bordeaux wijnen zo van belang is uit het oog te verliezen.

Cheval Quancard loopt hiermee altijd voorop en zijn ook organisch gecertificeerd sinds 2007.

Het huis heeft in verscheidene regio's van Bordeaux wijngaarden. Deze zijn volledig in eigen beheer.

Het domein



Ons assortiment





Chai de Bordes Blanc Bordeaux

Streek:

Carbon Blanc Cedex – Bordeaux - Frankrijk

Druiven:

80% Sauvignon Blanc – 20% Semillon

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in het Noorden van Bordeaux.

De wijngaarden zijn zuidelijk gericht. Rijke gronden van klei, leisteen, zand. Gemiddelde leeftijd wijnranken 15 jaar

Vinificatietechniek en rijping:

Schilcontact gedurende 6 tot 12 uur voor maximum extractie. Vinificatie gedurende op fermentatie tussen 18° en 20° gedurende 20 dagen. De wijn blijft 6 maanden sur Lie in de cuves.

Kleur:

Lichtgroen met geelgouden reflecties

Boeket:

Geuren van wit fruit met de nadruk op het groene appel, ananas, peer, florale toetsen van acaciabloesem en kamperfoelie.

Smaak:

De wijn is rijk aan fruit, droog en pittig, met in de finale de florale afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

Zeevruchten - paling - gradvlax - artisjok - gevogelte roomsaus - gegrilde groenten – carpaccio van coquilles – wit vlees



Chai de Bordes Rouge Bordeaux

Streek:

Carbon Blanc Cedex - Bordeaux - Frankrijk

Druiven:

80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen het Noorden van Bordeaux. De wijngaarden zijn zuidelijk gericht. Rijke gronden van klei, leisteen.

Vinificatietechniek en rijping:

Manuele oogst. Na de persing vinificatie op gecontroleerde temperatuur gedurende meer dan 1 maand. Nadien rijping gedurende 12 tot 15 maanden in inox cuves.

Kleur:

Dieprode kleur met paarse schakering

Boeket:

Het boeket is complex en elegant, ondersteund met licht gerookte toetsen, gegrild brood, geconfituurde zwarte vruchten, kersen en cassis. mooie ondersteund met vanille.

Smaak:

Volle wijn met kruidige aanvang. Mooie concentratie van klein rood en zwart fruit, cassis, rode kers, braambessen en kruiden. Fijne tannine zijn aanwezig maar niet storend.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Vederwild – klein wild - eend - gans - kwartel – lamsrack met tijmsaus