



## Domaine Olivier Hillaire - Chateauneuf-du-Pape A.O.P. - Wit 2014 - 75cl

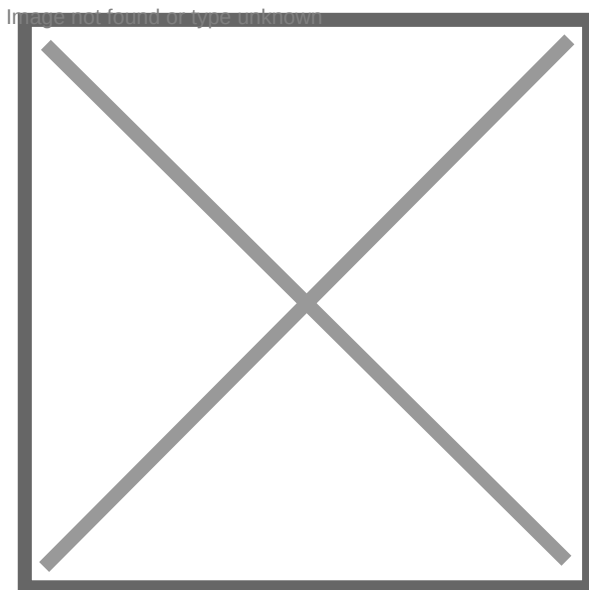
De witte Chateauneuf van Olivier Hillaire is het resultaat van druiven afkomstig van verschillende percelen met elk hun eigen ondergrond, zandsteen, leisteen en keien. Het gemiddelde rendement van de wijngaarden ligt op 35 hectoliter per hectare, vrij laag dus bekomen we fruit rijk aan smaak en geur. Deze wijn is gemaakt uit 40% Grenache Blanc, 20% Clairette, 20% Rousanne en 20% Bourboulenc.

Mond: In eerste instantie brengt deze witte parel structuur en finesse. Rijk steenfruit en zachte noottoetsen zijn prachtig verweven tot één elegant geheel. De uiterst lange finale zorgt ervoor dat deze wijn nog een hele poos blijft nazinderen.

Neus: Toetsen van rijpe perzik, kweepeer en hazelnoot vliegen op uit ons glas, een zeer verleidelijk boeket dat de complexiteit van deze wijn alleen maar benadrukt.

Kleur: Goudgele kleur.

Deze wijn past goed bij; kalfsoester, speenvarken, fazant, gegrilde kreeft en zeeduivel



**43.34 EUR**

Artcode: 00002208

[Wijnen](#), [Witte wijn](#)

### Extra informatie

|            |           |
|------------|-----------|
| Kleur/type | Wit       |
| Jaar       | 2014      |
| Fles       | 75cl      |
| Alcohol    | 14,5%     |
| Land       | Frankrijk |

|                 |                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Regio</b>    | Côtes-du-Rhône – Châteaneuf-du-Pape A.O.P                    |
| <b>Wijnhuis</b> | Domaine Olivier Hilaire                                      |
| <b>Druif</b>    | Bourboulenc, Clairette, Grenache – Garnacha, Roussanne       |
| <b>Smaak</b>    | Droog, Krachtig, Vol                                         |
| <b>Gerecht</b>  | Kalfsoester, Speenvarken, Fazant, Gegrilde kreeft, Zeeduivel |