



PRODUCT-FICHE P&Q CULINAIR WIJNEN

voor afhaal Bar-B-Queen & bijstellingen "All-In" formule (versie: 20160410)

	Cuvée P&Q Culinaire "Réserve" Cabernet Sauvignon	Cuvée P&Q Culinaire "Réserve" Chardonnay
KLEUR	Rood, houtgelagerd	Wit, houtgelagerd
DRUIF	100% Cabernet Sauvignon	100% Chardonnay
HERKOMST	Frankrijk, Languedoc De beste kiezelbodems, Zuid – Zuid-Oosten gericht en beplant met oude wijnstokken.	Frankrijk, Limousin Oude wijnstokken met laag rendement, ideaal gesitueerd op de flanken die uitkijken op de Middellandse Zee alsook in het achterland van de Limousin.
VINIFICATIE	Op traditionele wijze, na kneuzing van de oogst. Lange maceratie (ongeveer 3 weken) om een maximale extractie te bekomen op gebied van kleur en aroma's. Veelvuldige "remontages" waarbij het gistend sap onderaan de kuip wordt afgetapt en terug naar boven wordt gepompt (remontage) om zo terug over de koek met druivenschillen te vloeien. Deze techniek laat toe om een maximale geur en kleurextractie te bekomen. De jonge Oenoloog met Angelsaksische roots zet hier duidelijk zijn stempel op de wijn. Lagering in Franse eiken vaten waarvan 1/3 ^{de} nieuw zijn.	Pelmaceratie, trage gisting met temperatuurbeheersing. Pneumatische persing. Vinificatie in Franse eiken vaten gedurende 9 maanden. Voor de ene helft worden nieuwe vaten gebruikt, de andere helft vaten van 1 jaar. De vaten zijn afkomstig van een Tonnelier uit Bourgogne.
BEWARING	Tussen 6 en 8 jaar. Door de lagering op nieuwe vaten vergt deze wijn een paar jaar fles-veroudering alvorens geserveerd te worden.	Te verbruiken binnen de 3 jaar. Mag onmiddellijk gedronken worden vanaf de botteling maar komt beter tot zijn recht na enkele maanden.
UITZICHT	Tegelijk somber en schitterend.	Goudkleurig en briljant.
NEUS	Delicate vanille-toets bovenop rijp fruit, evoluerend naar een complexer bouquet waarbij geuren van leder en ceder vrijkomen.	Mariage tussen witte bloemen, citrusvruchten en pitvruchten met enkele toetsen van gedroogd gegrild fruit.
MOND	Gestructureerd, vol en vetig. Gestoffeerde tannines. Heel evenwichtig.	Vol en fris met souplesse. Na 1 à 2 jaar gebrande koffie en geboterde brioche.
SUGGESTIES	Past goed bij klein wild, gevogelte, bereide vleeschotels, gerijpte kazen. Opdienen à 16°-18°C	Past goed bij schelp- en schaaldieren, gevogelte, kalfs- en lamszwezeriken. Opdienen à 12° C

BAR-B-QUEEN is de afdeling "Catering" van **Price & Quality Culinaire nv**, met zetel te:
George Grandplein 2, 8670 Sint-Idesbald | BTW BE 0477.844.764 | RPR Gent, Afdeling Veurne

Voor alle overeenkomsten zijn haar algemene voorwaarden van toepassing. Door ondertekening van de bestelbon en/of het plaatsen van een bestelling erkent de klant kennis te hebben genomen van de algemene en specifieke voorwaarden die betrekking hebben op de diensten en producten en die eveneens te aanvaarden.

De algemene voorwaarden kan men steeds opvragen of zelf consulteren op: www.LekkerAanZee.be/algemene_voorwaarden.pdf