Domaine Bellegarde Jurançon Moelleux

Jurançon - Frankrijk

Pascal Labasse is in de Jurançon (omgeving van Pau) heer en meester over de autochtone druivenrassen petit en gros manseng. Hij grossiert in goede persreferenties en medailles, zowel voor de droge als de (half)zoete varianten. Deze zoete Bellegarde wordt gemaakt van beide rassen. De gros manseng, zonder houtrijping, draagt bij aan de typische frisse smaakstructuur van jurançon. De petit manseng rijpt enkele maanden in kleine eikenhouten fusten en geeft de wijn de zoete smaak. Het resultaat na de assemblage is een prachtige witte jurançon. Minder zoet dan klassieke dessertwijnen, maar met veel gastronomische toepassingen.



Proefnotitie

Krachtig geurende, verfijnde mildzoete witte wijn met (over)rijp fruit zoals abrikoos, perzik en mango. Volle en pittige smaak, met een mooie balans tussen frisse zuren en een fijne zoetheid.

Drinken bij

Zeer geschikt als aperitief met een toastje eenden- of ganzenlever, maar ook heerlijk bij schimmelkazen.

Houdbaarheid

Vanaf twee jaar goed op dronk, gemakkelijk houdbaar tot vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

Petit Manseng, Gros Manseng

Onderscheidingen

2021	WineLife | december 2025: **** | Opwekkend, elegant en lichtvoetiger
2021	Perswijn | november 2025: ****(*) Zeer goed tot Uitstekend| Mooi zoet
2019	JancisRobinson.com | 16.5/20 | Super-tangy!

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl