

Château de Parenchère

Bordeaux blanc sec

Château de Parenchère kwam in 1958 in eigendom van de familie Gazaniol. Raphaël Gazaniol kwam terug uit Noord-Afrika, waar zijn familie al 2 generaties lang in de wijnbouw werkzaam was. Hij werd verliefd op het domein en het kasteel, dat dateert van 1731, kocht het en begon met de uitbreiding van 90 naar 153 hectare. Op de heuvels rond het domein liggen de wijngaarden, allemaal percelen met een ideale ligging; van 's morgens tot 's avonds worden de druiven aan de zon blootgesteld. In totaal zijn er 63 ha wijngaarden waarvan 4 ha voorzien zijn voor de cépage blanc. De aanplant van deze 4 ha bestaat uit Sauvignon blanc, Sémillon en Muscadelle en de gemiddelde leeftijd van de wijnranken bedraagt 25 jaar. Het rendement ligt op een 40 hl. / ha.

In 1981 nam zijn zoon, Jean, het domein van zijn vader over. Samen met de Zweedse investeerder en wijnliefhebber Per Landin zwaait hij de scepter op dit prachtige bedrijf.



Botteling : kasteelbotteling
Bodem : leemachtige kalkgrond
Druivensoort : 70% Sauvignon blanc,
20% Sémillon en 10 % Muscadelle
Gemiddelde opbrengst : 21.000 flessen
Kleur : mooi zacht geel
Geur : citroen en mango, bloemen en noten
Smaak : geel fruit met een florale toets
Suggesties : aperitief, schaal- en schelpdieren,
visschotels, wit vlees en gevogelte en zachte kaas
Jong drinken op een temperatuur van 12° C.