

## **Domein**

### **Dom. Brana**

De familie Brana is in 1897 begonnen met een wijnhandel, enige tijd later met een wijndomein en in 1974 is er een destilleerderij bijgekomen. Gelegen in het Baskenland. Zij maken zowel wijn als destillaten. Hun destillaten behoren inmiddels tot het beste wat er op dit gebied in Frankrijk te vinden is. Het domein is inmiddels 23 ha groot.

## **Vinificatie**

Door de stijle hellingen worden de druiven met de hand geoogst. Vinificatie gebeurt in inox tanks. De wijn rijpt 12 maanden in houten vaten van 500L. Dit is een wijn met een zeer groot bewaarpotentieel.

## **Smaak**

In de neus domineren aroma's van agrum, mandarijntjes en pompelmoes met een toets van buxus. Een wijn met veel mineraliteit en een zachte aanzet die eindigt in een volgehouden finale. Zeer delicate wijn!

## **Gerechten**

Oesters - gegratineerd | Vis | Scampi's | Kaas - schapenkaas | Vis - Skrei | Aperitief

## **Algemene info**

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Petit Courbu (50%), Petit Manseng (50%)

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10 - 12° C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

