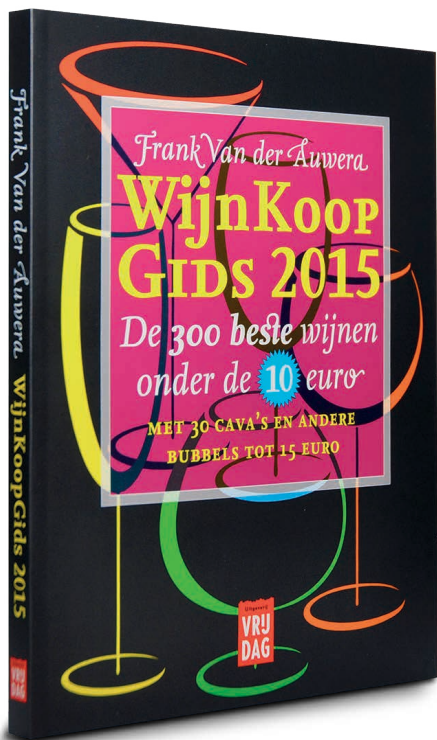




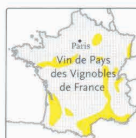
SAYANG

FOR TRUE WINE LOVERS



Frankrijk Vin de France

Sayang
Ocean White 2013



roussanne, marsanne, grenache blanc, sauvignon blanc De druiven voor deze 'Belgische' merkwijn – het concept werd gecreëerd én de wijnen geassembleerd door een Vlaming! – komen uit de Languedoc-Roussillon. Maar aangezien er veel vrijheidsgraden bij de blend worden genomen – de druivenmix verschilt met die van vorige oogst bijvoorbeeld – draagt hij 'slechts' het label 'Vin de France'. Voor ons niet gelaten, want de prijs-kwaliteitsverhouding van deze kleine witte oogt oceafris en de smaak is raak. Ingens schitterende, medium gele kleur. Peren (conferencepeer, doyennepeer) domineren het geurenpakket, waarin ook witte bloemen en witte perzik zich manifesteren. Deze rijpe toets van vooral wit fruit trekt zich door in de smaak, waarin echter wel genoeg zuren verweven zitten zodat de wijn limoenfris eindigt. Mooi ronde, toegankelijke witte wijn met veel fruitbody, die zijn voorganger van de laatste editie overstijgt. Schenken rond 8 à 9°C, vooral bij de maaltijd.



300 BEST WINES

UNDER 10 EURO ON THE BELGIAN MARKET 2014

Every year Belgian journalist Frank Van der Auwera releases his well known and popular wine buying guide, describing a scrutinized selection of the 300 best wines in the Belgian market below 10 euro. We are happy to be included in his 27th edition with no more than three wines of which 2013 Sayang Ocean White, 2013 Sayang Block 22 Sauvignon Blanc - Viognier (with an extra "Value" nomination on top) and 2013 Sayang Block 88 Chardonnay. Enjoy these fine wines, along with all the other Sayang wines we have carefully blended for you to discover at your local wine shop.

Sayang Ocean White 2013

The grapes for this "Belgian" wine brand - conceptualized and blended by a Flemish - come from the Languedoc Roussillon region in France. Because of the very specific blend this wine carries the Vin de France origin label. But who cares when the value of this wine and its flavours are refreshingly spot on.

Intensely shining medium yellow colour. Pears rule the aroma with velvety white flowers and soft white peach surfacing subtly. The sweet white fruit lingers in the mouth, balanced by a nice acidity that makes it finish with a crispy lime twist. An easily accessible white wine filled with fruity aromas that transcends its predecessors.

Serve at 8-9°C during meals.

www.sayangwines.com

www.facebook.com/SayangWines - [twitter https://twitter.com/SayangWines](https://twitter.com/SayangWines)

