

Danielle de L'Ansée Chardonnay



VDP DU JARDIN DE LA FRANCE, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein: Domaine Danielle de L'Ansée

Onder leiding van Pascal Gibault en zijn vrouw Danielle de l'Ansée, produceert het domein een grote variëteit aan wijnen, waarbij kwaliteit steeds voorop staat. Hun 25hectare groot domein bevindt zich in het hart van de regio van de Loire-kastelen en geniet een uitstekende terroir. De wijnen van dit domein zijn wereldbepaald en hebben hun weg gevonden naar de Verenigde Staten, China, Taiwan, etc.

Oppervlakte: 25 ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: kalk, leem, zand

Vinificatie:

Gedurende 3 à 4 weken op lage temperatuur met rijping op droesem en bâtonnage op gelijke tijdstippen.

Degustatie notities:

Helder gele kleur. Fruitige aroma's met florale toetsen. Droge, fruitige witte wijn met een perfecte, uitgebalanceerde structuur.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC66

Danielle de L'Ansée Chardonnay



VDP DU JARDIN DE LA FRANCE, LOIRE, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine: Domaine Danielle de L'Ansée

Danielle de l'Ansée est une exploitation familiale produisant des vins en AOC Touraine depuis trois générations. Pascal et son épouse Danielle en sont les dignes héritiers depuis 1988. Leur vignoble, situé au cœur de la région des Châteaux de la Loire, s'étend sur 25 ha. Il bénéficie de l'influence du Cher et de deux terroirs principaux : des sols siliceux et des sols sableux. Qualité et diversité sont les deux valeurs mises en avant par Pascal et Danielle GIBault. Et c'est avec ces mêmes convictions qu'ils élaborent leurs différentes cuvées.

Superficie: 25 ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: argilo-calcaire, sableux

Vinification:

Longue, à basse température durant 3 à semaines. Ce vin est élevé sur lies fines avec bâtonnage.

Notes de dégustation:

Ce Chardonnay, sec et fruité, présente des arômes floraux intenses.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6