

Les Fruités

Chardonnay - Roussanne



IGP COTEAUX DE BESSILLES, LANGUEDOC, FRANKRIJK

Millésime 2013

Domein: Domaine Félines Jourdan

Domaine Félines Jourdan behoort sinds 1983 toe aan de familie Jourdan die reeds verschillende generaties als wijnbouwer actief is in de Languedoc. Het domein is gelegen nabij het *Bassin de Thau*, aan de Middellandse Zee. Deze bijzondere ligging zorgt voor wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. De wijngaarden liggen verspreid over 3 verschillende terroirs wat zorgt voor complexiteit.

Oppervlakte: 110 ha

Druivensoorten: 45% Chardonnay
23% Roussanne
30% Sauvignon
2% Muscat

Bodem: klei en kalk

Vinificatie:

De druiven worden machinaal geoogst eind augustus. Na het ontstelen worden de druiven pneumatische geperst. *Débourbage*. (overhevelen van de sappen) Langzame fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 17 à 18°C gedurende 6 weken. Assemblage vindt plaats in januari.

Rijping: Rijping sur lies op inox vaten gedurende 3 maanden.

Degustatie notities:

Deze Chardonnay-Roussanne kleurt mooi goudgeel en is evenwichtig in de mond met een mooie aciditeit. Heel elegant en aromatisch. De neus onthult aroma's van witte bloemen en citrusvruchten, perzik en abrikoos.

Serveersuggesties:

Aperitief, schaal - en schelpdieren, andere visgerechten.

Alcoholgehalte: 13,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Les Fruités

Chardonnay - Roussanne



IGP COTEAUX DE BESSILLES, LANGUEDOC, FRANKRIJK

Millésime 2013

Domaine: Domaine Félines Jourdan

Le Domaine Félines Jourdan appartient à la famille Jourdan depuis 1983. Vignerons depuis plusieurs générations dans le Languedoc, cette famille s'est attachée à produire les meilleurs vins. Ancrés en bordure de l'étang de Thau, sur la côte méditerranéenne en Languedoc, la qualité des vins provient de cette situation géographique particulière. A quelques mètres de la mer, nos vignes baignent dans les embruns marins, bénéficiant de leurs bienfaits frais et humides.

Superficie: 110 ha

Cépages: 45% Chardonnay

23% Roussanne

30% Sauvignon

2% Muscat

Sol: argilo-calcaire

Vinification:

Vendanges mécaniques fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débouillage. Fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines. Assemblé en janvier.

Elevage: Elevages sur lies en cuves inox pendant 3 mois.

Notes de dégustation:

Bien équilibré en bouche, ce Chardonnay-Roussanne oscille entre rondeur et acidité. Un assemblage élégant et aromatique. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot. De couleur dorée, ce vin blanc est savoureux et équilibré.

Accords Mets:

Appétitif, coquillages, poisson.

Taux d'alcool:

Volumes disponibles:

Conditionnement: