

Montrose Chardonnay



IGP COTES DE THONGUE, FRANKRIJK

Millésime: 2019

Domein: Domaine Montrose

Domaine Montrose, een familiedomein opgericht in 1701, bevindt zich in het zuiden van Frankrijk, vlakbij Pézenas (regio Languedoc) en de Middellandse zee. Het domein is gelegen op het prachtige terroir van de Côtes de Thongue. De savoir-faire, overgedragen van generatie op generatie, en het respect voor de natuur leveren ons stuk voor stuk elegante en karaktervolle wijnen. De wijnen van Montrose werden meermaals bekroond. Het domein dankt zijn naam aan zijn ligging op een vulkaan (Mont) en de amandelbomen met roze bloemen bij de wijngaarden.

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: klei en kalk, vulkanisch, zand

Vinificatie:

Vinificatie per terroir. De druiven worden van de trossen gehaald (*égrappage*). Het sap wordt bekomen door pelliculaire maceratie en onmiddellijke persing. *Débourbage à froid*. (most ontdoen van allerlei vaste deeltjes en onreinheden voor de gisting). Gisting bij gecontroleerde temperatuur van 15° à 18°C om de fraîcheur en de aroma's optimaal te bewaren. Na de gisting worden de wijnen, afkomstig van verschillende terroirs, gemengd (*assemblage*).

Rijping:

Rijping in inox vaten.

Serveersuggesties:

Aperitief, zeevruchten, visgerechten, wit vlees en harde kazen.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Montrose Chardonnay



IGP COTES DE THONGUE, FRANKRIJK

Millésime 2019

Domaine: Domaine Montrose

Le Domaine Montrose est une propriété viticole familiale créée en 1701. Montrose est situé dans le Sud de la France, à quelques kilomètres de Pézenas en Languedoc et de la mer Méditerranée, sur le beau terroir des Côtes de Thongue. Le savoir-faire acquis par la famille depuis des générations et une viticulture respectueuse de l'environnement leur permettent de créer des vins élégants et authentiques avec une belle personnalité. Ils sont régulièrement primés et très appréciés des amateurs...de plaisir !

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: terres blanches argilo-calcaire, terres brunes basaltiques et terres argilo-sableuses.

Vinification:

Chaque terroir est vinifié séparément. Les raisins sont égrappés. Le jus est obtenu par macération pelliculaire et pressurage direct. Les moûts sont ensuite débourbés à froid. Pour conserver fraîcheur et arômes les températures de fermentation sont maîtrisées entre 15° et 18°C. Les vins issus des différents terroirs sont assemblés après fermentation.

Elevage:

En cuves inox.

Accords Mets:

Servir frais à l'apéritif, fruits de mer, du poisson, des viandes blanches ou fromage à pâte cuite.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12