



Well of Wine Chardonnay

Land: Frankrijk

Gebied: Languedoc-Roussillon

Herkomstbenaming: Indication Géographique Protégée Pays d'Oc



Druivenras: 100% chardonnay

Well of Wine

Wij werken graag met wijnmakers die mooie wijnen maken tot hun levensdoel gemaakt hebben. Wijnboeren die respectvol omgaan met de natuur en het belangrijk vinden om zich niet op te laten jagen maar de wijn de rust te gunnen om zich mooi te ontwikkelen. Wijnproducenten die vol trots hun wijn laten proeven en willen dat jij er net zo van geniet als zij.

De wijngaarden

Deze chardonnay komt grotendeels van hooggelegen (400 meter) wijngaarden gelegen aan de voet van de Cévennes en uit de streek van Limoux. De verschillende grondtypes in deze streek zorgen voor typische accenten. De klei en kalksteen in de omgeving van de Cévennes geven de wijn een frisheid die erg geliefd is. De rijke steenachtige klei op de vlaktes van Béziers zorgt voor rijke en ronde wijnen. En de klei en kalkstenen bodem van de Carcassonne geeft de wijn juist fruitige tonen. Het relatief koele klimaat zorgt voor elegante frisse wijnen.

Wijnbereiding

volgens Bourgondisch familie recept wordt 25 % van de chardonnay druiven vergist en opgevoed in eikenhouten vaten. De gisting duurt ongeveer drie weken. Daarna volgt de negen maanden lange opvoeding op hout. De resterende wijn wordt bij 18-20°C in roestvrij stalen tanks vergist voor de pure fruit aroma's. Voor het bottelen worden beide types wijn (hout en roestvrij staal) samengevoegd.

Smaak impressie

de wijn heeft een prachtige goudgele kleur en geeft geuren af van zowel fris fruit (peren en groene appel) als noten. De smaak is elegant en mondvullend. De aromatische finale bevat subtiele smaken van abrikoos, vanille en eiken.

Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies

uitstekende wijn voor het aperitief. Aan tafel combineert het goed met schelp- en schaaldieren, zeevis, gevogelte, pasta, en rijpe, romige witschimmelkazen.

Smaaktype

fris, mediumvol, elegant en zwoel aromatisch, 35% met houtopvoeding.