

Chardonnay avec Mention / Domaine de Valensac

Herkunft:	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
Traubensorten:	Chardonnay (16-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	30 hl /ha
Ausbau:	während 13 Monaten in neuen Barriques.
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Glänzendes Hellgelb mit goldenen Reflexen.

Nase:
Ein feines und delikates Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch sehr blumige und fruchtige Noten. Der Duft von Honig, Wachs und eingemachten Früchten entfalten sich im Glas. Eine elegante Holznote im Finale machen diesen Wein so einzigartig.

Mund:
Ein fruchtig frischer Wein, sehr ausgewogen und harmonisch. Er weist ein ausgezeichnetes Frucht-/Säureverhältnis auf, präsentiert eine interessante Aromenvielfalt im Gaumen und ist sehr nachhaltig und angenehm im Finale. Eine Spezialität aus dem Süden Frankreichs, welche sich durch ihre erstaunliche Frische und Eleganz auszeichnet!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, zu weissem Fleisch, Geflügel an Morchelsauce, Schnecken, Weichkäse oder zu Spargeln.

Ausschanktemperatur: 12 – 14 ° C / Wein nicht zu kühl servieren!