

Chardonnay Par Coeur / Domaine Lalaurie

| | |
|------------------------|--|
| Herkunft: | Ouveillan / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon) |
| Traubensorten: | 100% Chardonnay HVE (certifié Haute Valeur Environnementale) Niveau 3 |
| Ausbau: | 9 Monate in Barrique. |
| Lagerfähigkeit: | Bis zu 4 Jahren. |
| Alkohol: | 13% vol. |
| Grösse: | 75 cl |



Degustation

Auge:

Zartes Gelb, mit goldenen Reflexen.

Nase:

In der Nase entfaltet er ein vielschichtiges Bouquet aus geröstetem Brot, saftiger Birne, reifem Pfirsich und exotischer Litschi. Diese fruchtigen Aromen werden subtil von buttrigen Nuancen und feinen, elegant eingebundenen Holznoten begleitet, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und lebendig, begleitet von feinen würzigen Nuancen und einem Hauch von weissem Pfeffer. Die Struktur wirkt ausgewogen und harmonisch, während der Abgang rund, elegant und leicht rauchig ausklingt.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro oder zu Muscheln und Fisch, der mit Sahne gekocht wird oder zu weissem Fleisch an Sauce.

Ausschanktemperatur: 6 - 9° C / Wein kühl servieren!