



Secret de Lunès Chardonnay

Omschrijving

Een wijn met een bleekgele kleur met groene tinten. In de neus aroma's van vers (exotisch) fruit en witte bloemen met licht geroosterde tonen. Fruitig in de smaak met sterke vanille tonen en aangename frisheid, goede balans en een ronde afdronk.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

Machinaal oogsten waarbij 'aan boord' gesorteerd wordt, dit gebeurt 's nachts om aromatische frisheid te behouden. Er wordt direct geperst. Gevolgd door koude, statische opheldering van de most, alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur (15-18 °C) en in Franse eiken vaten.

Herkomst

Zandige kleigronden met kiezelsteentjes uit de Miocene zee. Warm, droog Mediterraan klimaat met verzachtende zeewind. Goed geconserveerd mediterraan garrigue-ecosysteem.

Eettips

Drink deze Chardonnay op 10-12 °C als een aperitief of met zeevruchten, verse kaas of een abrikozentaart.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0463801
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2018
Streek:	Zuid-Frankrijk
Appellatie:	IGP Pays d'Oc
Wijnhuis:	JeanJean



 verbunt
verlinden

