



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

Er wordt direct na oogst geperst om aromatische frisheid te behouden. Gevolgd door koude alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur (15-18 °C) en in Franse eiken vaten. De wijn wordt vervolgens 4 maanden gerijpt, waarvan een deel (30%) in Franse eikenhouten vaten en het andere deel in roestvrijstalen tanks op fijne droesem.

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.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0463802
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2019
Streek:	Zuid-Frankrijk
Appellatie:	IGP Pays d'Oc
Wijnhuis:	JeanJean



 verbunt
verlinden

