



La butinière Chardonnay AOP Limoux

Algemeen

Deze Zuiderse mono-cépage van Chardonnay komt van wijnstokken met een minimum leeftijd van 20 jaar. De wijngaarden zijn gelegen op heuvelruggen in Limoux en genieten van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden.

De grote diversiteit aan specifieke ondergronden doet het beste in de druif naar boven komen. Klei en kalksteen met oceanische invloeden geven elegantie aan de wijnstokken. De vallei van de Aude is ook beroemd voor zijn vele fossiele overblijfselen die de ondergrond een fijne minerale toets geven. De afkoelende invloed van de Pyreneeën in het Zuiden brengt een verkwikkende en frisse toets aan de druiven.

Deze unieke condities gecombineerd met het "Protect Planet"-charter (lage rendementen, strict snoeien, ...) resulteren in de beste druiven.

Alle druiven worden met de hand geplukt en getransporteerd in kleine containers. De alcoholische en malolactische gisting gaat door in Franse eiken vaten (Tronçais en Allier). Om het ideale evenwicht te bekomen rijpt de wijn gedurende 8-9 maanden verder in dezelfde vaten.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2022

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

Complexe, volle neus met aroma's van rijp fruit (appel, ananas), floraliteit, lactische invloeden en houtlagering (vanille). Eindigend met een frisse finale, met dank aan de minerale ondergrond.

Smaak

Volle, zalvende wijn met frisse finale die de wijn opnieuw jeugdig en levendig maakt. Waardoor het aanwezige hout duidelijk getemperd wordt. Afdronk is vol, lang maar ook fris.



Gastronomie

Deze Chardonnay is houtgelagerd en kan dan ook iets zwaardere maaltijden aan. Vis- en gevogeltegerechten met romige, zelfs boterige saus. Kan door zijn frisse kant ook op zichzelf gedronken worden of bij een stukje zachte kaas.

Lekker bij

Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Protect Planet
- Médaille d'Or Paris 2012

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar