



Ampelosaurus Chardonnay

Algemeen

Deze 100% Chardonnay-wijn komt uit wijngaarden gelegen in Limoux, meer bepaald in de vallei van de Aude, en genieten van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden.

De grote diversiteit aan ondergronden doet het beste in de Chardonnay-druif naar boven komen. Typische rode klei, krijt en kalksteen zorgen voor een ideale voedingsbodem. De vallei van de Aude is ook beroemd voor zijn vele fossiele overblijfselen die de ondergrond een fijne minerale toets geven. De wijngaarden waar de druiven voor deze wijn staan waren ooit de stille getuige van een unieke vondst. Een bijna intact skelet van een Ampelosaurus werd bovengehaald uit de ondergrond van deze wijngaarden.

De unieke condities gecombineerd met het "Protect Planet"-charter (lage rendementen, strict snoeien, ...) resulteren in de beste druiven om deze witte wijn te maken. Respect voor het milieu en voor de natuurlijke cycli gecombineerd met een biodynamische insteek geven de druiven een 'groen' tintje.

Alle druiven worden met de hand geplukt en getransporteerd in kleine containers. Vinificatie in kleine vaten en bâtonnage des lies geven nog meer complexiteit. De verdere rijping geschiedt in eiken vaten gedurende 6 maanden.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Krijt

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Aromatische neus met een veelvoud aan rijp fruit (appel, steenfruit) ook typische citrus-toetsen gecombineerd met witte bloesem ook de minerale, frisse structuur (afkomstig van de typische bodem) is nooit ver weg. We eindigen tenslotte met het resultaat van de eiken vatrijping, namelijk een lactische hint (boter), toast en vanille.



Smaak

Elegante, frisse en levendige wijn met de nodige complexiteit. De licht gerookte toets (toast) komt ook terug in de mond. De lange afdronk en volle smaak dragen bij aan een volle, karaktervolle wijn.

Gastronomie

Deze Zuiderse witte wijn met voldoende frisheid kan reeds iets complexere maaltijden de baas. Gaande van vis in roomsaus tot wit vlees (gevogelte, kalf, ...). Eventueel de maaltijd een lichte citrus-toets geven en dan is de link snel gelegd met de wijn.

Lekker bij

BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Protect planet-label

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar