



## L'Original Chardonnay Pays d'Oc

### Algemeen

100% Chardonnay-wijn uit wijngaarden gelegen in Limoux, meer bepaald de vallei van de Aude. De wijnstokken 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 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.

Manuele pluk, vinificatie gedeeltelijk (50-50) op inox-vaten en op eiken vaten (1/3° nieuw, 1/3° eerste wijn, 1/3° 2de wijn) en dit gedurende 6 maanden.

### Soort

Wit complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Krijt

### Druif

Chardonnay

### Land

Frankrijk

### Regio

Limoux

### Jaargang

2023

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

6 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens goudgeel.

### Geur

Fruitige neus (rijpe appel, ananas), ook typische citrus-toetsen gecombineerd met witte bloesem. We eindigen tenslotte met het resultaat van de eiken vatrijping, namelijk een lactische hint (yoghurt), toast en vanille.

### Smaak

Zacht en soepel van structuur met een zekere body. Deze laatste wordt vooral gedragen door de houtlagering (vanille) die duidelijk in de mond terugkomt. De aanwezige fruitzuren zorgen voor de



nodige verfrissing.

### **Gastronomie**

Zuiderse wijn lekker als aperitief maar ook aangenaam als compagnon van iets complexere maaltijden. Vis in room tot wit vlees (gevogelte, kalf, ...). Met een kleine citrus-toets is er een mooie link wijn-gerecht. Ook romige kazen pairen perfect met deze vettige Chardonnay.

### **Lekker bij**

Aperitief, BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### **Alcoholgehalte**

13.50 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Schroefdop

### **Medailles en onderscheidingen**

- Protect Planet-label

### **Minimaal bewaarpotentieel**

4 jaar