



Very Limoux Chardonnay

Algemeen

Cave Anne de Joyeuse is gesitueerd in AOPC Limoux meer bepaald in de vallei van de Aude sinds 1929. De cave hanteert een streng kwaliteitsysteem (duurzame economie en biodiversiteit) die ze zelf in het leven hebben geroepen, Protect Planet.

Dit is een alternatief voor sustainable wine growing maar een stuk strenger. Het systeem werd goedgekeurd en gecertificeerd door Veritas..

Alle leden van de coöperative dienen erg strikte regels te volgen en worden bijgestaan door hoog technologische middelen (inclusief thermische satelliet meting van de rijpheid van de verschillende percelen). Het wijndomein heeft een erg gedetailleerd milieuplan, een eigen waterzuiveringsinstallatie, zonnepanelen, ... De enorme focus op milieuvriendelijke productie heeft zich vertaald in de aanwezigheid van een unieke flora (vb. 80 verschillende inheemse orchideeën groeien wild op het domein).

De Very Limoux is een 100% AOP Limoux-wijn gemaakt van uitsluitend Chardonnay-druiven. De wijnstokken zijn gelegen in de vallei en op de heuvels. De kalkstenen ondergrond voorziet de wijn van elegantie met daarnaast een hoeveelheid complexiteit. De gisting gaat door in Franse eiken vaten van 220 liter. De lees worden elke dag geroerd om nog meer complexiteit in de wijn te bekomen. Na de gisting rijpt de wijn in deze vaten verder gedurende 9 maanden.

Soort

Wit elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Een fijne, elegante wijn met brede aroma's. Van tropisch rijp fruit (ananas), licht gerookt, brioche, kruiden tot vanille. En een mineraliteit die deze wijn fris en elegant maakt.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Elegant met body in de mond, evenwichtig en zalvend.

Gastronomie

Lekker bij: Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen (rijp), warme visbereidingen, ...

Lekker bij

Gevogelte, Kazen, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar