



Montgaillard Chardonnay

Algemeen

Bruno Andreu heeft wijngaarden in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes) . Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

De wijngaarden situeren zich tussen de Middellandse zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

De Montgaillard bestaat uit 100% Chardonnay-druiven. Na de manuele pluk worden de druiven geperst en rijpen ze een korte periode op de lies in inox-vaten. Dit om de frisheid en het fruit te behouden.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Kalk, Kiezels, Klei

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2022

Rijping

Geen

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

In de neus florale aroma's, appel, lactische toets, brioche, nootjes, ...

Smaak

Fruitage wijn met duidelijke body en mooie afdronk.

Gastronomie

Lekker als aperitief, maar ook bij koude en/of kruidige visgerechten, pasta's, ...



Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar