



## Bodegas RE Chardonnair



### Algemeen

Bodegas RE is een conceptual winery in Casablanca Valley, Chili. De stichters zijn Pablo Morandé Senior en Pablo Morandé Junior.

Pablo Morandé Senior is de oprichter van Morandé-wijnen. Eén van de referenties in Chili.

Na de verkoop van Morandé hebben zij een nieuwe uitdaging aangegaan met als doel een 'garage of conceptual winery' anders dan alle andere wineries. Zowel op het vlak van het cultiveren van de wijngaarden (twee verschillende druiven op dezelfde onderstam) als het maken van de wijnen in de kelder (gebruik van amforen, unieke blends, ...) tot het verpakken en visuals (catchy verpakkingen met hars) van de flessen. Het plaatje past en is op zijn minst uniek te noemen, in Chili maar ook in de rest van de wereld.

De filosofie van Bodegas RE is het herontdekken (REinventar), opnieuw ontwikkelen (REcrear) en heropleven (REvelar) van oude druiven, technieken, processen, ... Met als uiteindelijk doel om nieuwe smaken en blends te maken die uniek zijn. Welkom bij Bodegas RE.

Chardonnair is de REdiscovery/HERontdekking van een historische blend van 2 druiven namelijk de Chardonnay en Pinot Noir.

Het is een 'match made in heaven' in perfecte harmonie met elkaar. Een HERopleving van een blend die reeds eeuwen bestaat in de Champagne-streek maar minder bij stille wijnen.

De wijngaarden in Casablanca bevinden zich in het laagste gedeelte van de Valle, ongeveer 100 meter boven het zeeniveau.

De stokken werden geplant in 1993 voor de Chardonnay en in 1994 voor de Pinot Noir.

Dit zorgt voor lage opbrengsten maar dus ook hoge kwaliteit en vol rijp fruit. 's avonds en 's morgens is het koel in de wijngaarden en de ochtendlijke mist brengt een zilte neerslag naar de wijngaarden. Dit zorgt voor druiven met intense aroma's en frisheid.

De Chardonnair is een perfecte REunie met evenwichtige aroma's en smaak. Het herontdekken van de traditionele champagne-methode.

De wijn fermenteert in grote houten, traditioneel handgemaakte, oude vaten. Op die manier werd er een unieke wijn gemaakt.

### Soort

Wit complex

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Zand

### Druif

Chardonnay, Pinot Noir

### Land

Chili

### Regio

Casablanca Valley

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto: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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



**Jaargang**  
2017

**Rijping**  
Oude vaten

**Vatrijping**  
12 maanden

**Cépage/Assemblage**  
Assemblage

### **Kleur**

Intens goudgeel.

### **Geur**

Een neus vol van floraliteit, gebak, wilde bessen, sous-bois, lactische toetsen en kruidigheid.

### **Smaak**

In de mond hebben we een vette, complexe structuur met elegante frisse toetsen die het niet te plomb maken. Ook een specifieke, licht zilte toets komt naar boven. Een lange afdronk met steeds variërend aanbod aan aroma's naarmate de wijn meer lucht krijgt en zijn ware aard toont.

### **Gastronomie**

Een gastronomische wijn perfecte match met wit vlees, maar ook met visgerechten, ook kazen zullen geen nee zeggen tegen deze temperamentvolle kerel.

### **Lekker bij**

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### **Alcoholgehalte**

12.00 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Medailles en onderscheidingen**

Robert Parker => 92/100

Vivino => 4,1/5 (top ranking)

...

### **Minimaal bewaarpotentieel**

LartduVin

KARAKTERVOLLE WIJNEN MET VERHAAL



8 jaar

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto: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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.