



Sainte Eulalie de Montblanc Chardonnay boisé

Algemeen

Het wijndomein Bruno Andreu is gelegen 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, ...

Collection Les Prunelles bestaat uit 100% Chardonnay. Na de manuele pluk worden de druiven geperst en rijpen ze op de lies en dit gedurende 4 maanden. Men voegt tijdens de fermentatie houten planken toe (van oude wijnvaten) om nog iets meer complexiteit aan de wijn toe te voegen.

Soort

Wit elegant

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zandsteen

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

4 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Aroma's van golden appel en hout (toast, nootjes, vanille) komen u tegemoet. Ook de lactische invloed is duidelijk aanwezig.

Smaak

Fruchtig in eerste aanzet, daarna komt een licht vetting kantje met houtaroma's die de afdronk verlengen.



Gastronomie

Super bij koude en/of kruidige visgerechten, pasta's, gevogelte, kalfsvlees, warme en/of romige visbereidingen, ...

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, 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