

# Very Limoux Blanc Chardonnay

**LAND:**  
Frankrijk

**HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:**  
Languedoc-Roussillon / Limoux AOP



**DRUIVENRAS:**  
Chardonnay

**ALCOHOL:**  
13,5 %

**INFORMATIE:**  
Alleen perfect rijpe druiven worden geperst. Vervolgens wordt de most overgeheveld naar eiken vaten waar de alcoholische gisting plaats vindt. Aansluitend en afhankelijk van het oogstjaar wordt de malolactische gisting op gang gebracht. Dankzij de dagelijkse bâtonnage (roeren van de wijn in de vaten met behulp van een houten steel) gedurende de eerste twee maanden, daarna met minder regelmatige tussenpozen, komt de droesem aan de oppervlakte om het sap maximale aroma's en complexiteit mee te geven. De wijnen rijpen gedurende 9 maanden in dezelfde vaten.

**GEUR/SMAAK:**  
Helder goud van kleur met aroma's van hooi, acacia, citrus, perzik en brioche. Veel smaak en complexiteit vanwege de houtlagering. Een heerlijke wijn met een lange finale.

**COMBINEREN:**  
Aperitief, verse asperges, pasta en visgerechten met een romige saus, gegrilde kip en gebakken zalm.

**SCHENKADVIES:**  
12°C