

# Guillaman Chardonnay

**LAND:**  
Frankrijk

**HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:**  
Sud-Ouest/ Côtes de Gascogne IGP



**DRUIVENRAS(SEN):**  
100% Chardonnay

**OOGSTJAAR:**

**ALCOHOL:**  
12.5%

**RESTSUIKER:**  
2 gr/l

**DOMEIN:**

Het Domaine Guillaman bevindt zich in Gondrin, in het hart van de Gascogne, op 150 km ten zuidoosten van Bordeaux. Eigenaar van het fraaie domein is Dominique Ferret, de zesde generatie wijnbouwers van dit familiebedrijf. Dominique beheert in totaal 26 hectare wijngaarden en heeft op zijn veertigste, al meer dan twintig jaar ervaring met het maken van wijn. De hellingen hebben een ideale ondergrond in de vorm van kalkhoudende klei. De wijngaarden worden op een ecologisch verantwoorde, moderne manier beheerd. Tussen de rijen staat afwisselend, dus om de rij, wel en geen bodembegroeiing. Op deze manier krijgen de druiven meer aromatische kracht en zo weet Ferret stress door watertekort te vermijden.

**INFO:**

Tijdens gisting de blijven de gekneusde druiven een paar uur in contact met de schillen, op een lage temperatuur. Daarna worden de druiven pas pneumatisch geperst met zuurstof. De fermentatie vindt plaats op de lie en eveneens op een gecontroleerde lage temperatuur. Hierdoor krijgt de wijn een heerlijk krachtig en aromatisch karakter.

**GEUR/SMAAK:**

Een citroengele wijn met fruitige tonen van citrusvruchten. De smaak is vol rond en goed uitgebalanceerd met enkele tonen van eikenhout.

**COMBINEREN:**

Uitstekend als aperitief of om te serveren bij schelpdieren, vis met saus, zalm, wit vlees of verse geitenkaas.

**SCHENKADVIES:**  
8-10°C

