Roosendaals Wijnhuis

Very Chardonnay



LAND:
Frankrijk

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:
Languedoc-Rousillon / IGP Haute Vallée de L'Aude





DRUIVENRAS:
100% Chardonnay

ALCOHOL:
13 %

WIJNGAARD:
De wijngaarden bestaan uit klei en kalksteenhoudende bodems.

INFORRMATIE:
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 4 maanden in dezelfde vaten.

GEUR/SMAAK:
De wijn komt het best tot zijn recht als hij een half uur voor het serveren wordt gedecanteerd. De kleur is helder goudgeel en de neus onthult geuren van witte bloemen, citrusfruit, witte 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, 'Charlotte'aspergetaart, snoekbaarsfilet met roomsaus, in boter gebakken zeeting, gegrilde kip of gebakken zalm.

SCHENKADVIES:
12°C