



Lavila Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is samengesteld uit kalksteen, klei, zandsteen en kiezel.

VINIFICATIE: Na een zachte persing en koele vergisting die ongeveer drie weken in beslag neemt, vindt er enkele maanden rijping op de lie (gistdepot) plaats. Daarna wordt de wijn gebotteld.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Fris in de neus, met in de smaak citrusfruit en een klein botertje op de achtergrond.

SERVEERSUGGESTIE: Een begeleidend glas van diverse lichte voorgerechten, van zowel vis, schelp- en schaaldieren. Uiteraard ook geschikt om als aperitief te presenteren.



De meeste wijnen van Lavila zijn afkomstig uit de Languedoc. Naast drie mooie blends, worden er twee cépagewijnen gemaakt, van chardonnay en merlot. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Lavila komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk. De Lavila Blanc komt uit de Gascogne, een gebied dat bekend staat om zijn frisse en aromatische wijnen. Dit komt door het koele klimaat veroorzaakt door de ligging dicht bij de Atlantische Oceaan.