



La Grande Merveille Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een subtropisch klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De wijngaarden waar de druiven voor deze wijn vandaan komen liggen tegen de heuvels nabij Rieux Minervois en Homps.

VINIFICATIE: De druiven worden 's nachts geplukt om de frisse aroma's optimaal te behouden. Na persing van de druiven vindt de fermentatie op lage temperatuur plaats in RVS cuves. Aansluitend krijgt 20% van de wijn houtrijping.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Deze chardonnay is lichtgeel van kleur. De geur is intens en wordt gedomineerd door perzik en ander tropisch fruit, vanille en boterige tonen. De smaak is rond en zijdezacht.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of bij gegrilde vis, schaal- en schelpdieren.

WEETJE: Men spreekt hier lokaal over de vierwindenstreek omdat het altijd waait rond Limoux, hier komen de druiven van deze wijn vandaan.



LA GRANDE
MERVEILLE



De Languedoc is in trek bij zowel wijndrinkers als wijnmakers. De mogelijkheden zijn er legio, met als gevolg dat het gebied voor ieder wat wils kan bieden in de vorm van karaktervolle wijnen tegen een concurrerende prijs. Het gebied heeft de afgelopen decennia een spectaculaire gedaanteverwisseling ondergaan. Zo hebben de wijnmakers in de Languedoc het concept om de naam van de gebruikte druif(ven) als belangrijkste informatie op het etiket, overgenomen uit de Nieuwe Wereld. Het grote voordeel daarvan is dat de consument een herkenningspunt heeft en een bepaald smaakpatroon kan verwachten.