



Maison Barboulot Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen in de Limoux, dat door de nabijgelegen Pyreneeën relatief koel is. De meeste percelen hebben een bodem van kalk en klei.

VINIFICATIE: De vergisting van de most vindt plaats op lage temperatuur om frisheid en aroma's te behouden. Zowel aan de vergisting als de rijping komt gebruik van Frans eikenhout te pas. Rijping op de lie en bâtonnage zorgen voor de romige smaak.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Heldere goudgele wijn met uitbundige aroma's van steenfruit, geroosterd brood en brioche. De smaak is rijk, maar mooi in balans met frisse zuren en een romige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8 à 10°C bij risotto, gegrilde vis, gevogelte, romige kazen of een Thaise curry met kokosmelk.



Maison Barboulot



De wijnmakers van Maison Barboulot zijn actief binnen de IGP Pays d'Oc. Deze gebieden strekken zich uit binnen de beroemde Languedoc. De veelzijdigheid aan terroirs biedt mogelijkheid tot de productie van een grote diversiteit aan druiven en typen wijnen. Maison Barboulot maakt jonge, fruitige en toegankelijke wijnen. Hoewel de Languedoc hete zomers kent, zorgen de aanwezigheid van de Middellandse Zee en meer zuidelijk de Pyreneeën voor de nodige verkoeling van de wijngaarden. Mede hierdoor behouden de wijnen hun frisse zuren en fruitige aroma's. Zeker voor pinot noir is dit van essentieel belang.