



# Chemin des Géants Chardonnay-Viognier

Languedoc, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat met warme, droge zomers en voldoende regen en verkoeling vanuit de Montagne Noir en de Atlantische Oceaan.

**VINIFICATIE:** De chardonnay wordt op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks, de viognier in Franse eikenhouten vaten. Na een korte rijping worden beide wijnen geblend.

**DRUIVEN:** chardonnay (50%), viognier (50%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Fris, fruitig en levendig met een heldere goudgele kleur en intense aroma's van perzik, rijpe peer, witte bloesem, een hint van vanillesuiker en een soepele, romige smaak.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer goed gekoeld als aperitief, bij rauwkost met een dip van hummus, risotto met zwarte truffel, gevogelte, gebakken vis en romige jonge kazen. Ook lekker bij niet te pittige Aziatische gerechten.



## Chemin des Géants



Wijnmaker Marilyn Lasserre deed na haar studie oenologie ervaring op in verschillende wijngebieden op de wereld. In 2008 keerde ze terug naar de Languedoc en zorgde met haar talent en ervaring voor een belangrijke kwaliteitsslag voor de wijnen uit deze streek. Met haar super premium serie wijnen genaamd Chemin des Géants, viert Marilyn haar persoonlijke succes en dat van de Languedoc-wijnen in zijn algemeen. Chemin des Géants betekent letterlijk "weg van de giganten", maar kan ook geïnterpreteerd worden als "weg van de groten", een ode van Marilyn aan de grootse wijnmakers die haar hebben geïnspireerd. Chemin des Géants heeft zijn kwaliteit te danken aan de zorgvuldig geselecteerde wijngaarden en de deskundigheid op het gebied van wijnbouw en wijn maken. Uiteraard profiteren de wijngaarden van het gunstige klimaat voor wijnbouw: warme, droge zomers met voldoende regen en verkoeling vanuit de Montagne Noire. Chemin des Géants maakt wijnen van zowel regionale als internationale druiven.