



Bodegas Bianchi María Carmen Chardonnay

Mendoza, Argentinië

KLIMAAT & TERROIR: De druiven zijn afkomstig uit Las Paredes, San Rafael waar de bodems voornamelijk bestaan uit zand, leem en een groot gedeelte kalkhoudend sediment.

VINIFICATIE: Na fermentatie rijpt de wijn 12 maanden op Franse eikenhouten vaten waarvan 30% nieuw hout en 70% hout dat voor de tweede keer gebruikt wordt.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,80%

GEUR & SMAAK: Olijfkleurige wijn met aroma's van citrus, peer, witte perzik en gele appel. Het is een elegante wijn met een mooie mineraliteit die door de houtrijping ook smaken van vanille en honing heeft.

SERVEERSUGGESTIE: Deze Argentijnse chardonnay past goed bij vette vis, gevogelte, kalfsvlees, sushi of sashimi.

WEETJE: María Carmen was de vrouw van oprichter Enzo Bianchi en inspiratiebron voor deze chardonnay.



B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928



Sinds Bodegas Bianchi in 1928 werd opgericht door Don Valentín Bianchi, is er een hoop gebeurd. Vier generaties later bezit de familie een wijnhuis in San Rafael en één in Uco Valley, waar de wijngaarden op een duizelingwekkende hoogte van meer dan 1000 meter liggen. Het leidende principe van de familie Bianchi is nooit veranderd: natuurlijke, fruit gedomineerde wijnen maken die een duidelijke relatie vertonen met het terroir waarop de druiven groeien. Bodegas Bianchi beschikt naast de traditionele kelder over een gloednieuwe bodega voorzien van de modernste vinificatieapparatuur, een aparte ruimte voor mousserende wijn (Champaña) en een opslag met 3000 vaten van Frans eikenhout. Op de circa 170 hectare wijngaarden worden o.a. malbec, cabernet sauvignon, chardonnay en torrontés verbouwd en de wijnen worden naar meer dan veertig landen in de wereld geëxporteerd.