



Famille J.M. Cazes L'Ostal Blanc Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. In het 'garrigues'-landschap staat veel rozemarijn en wilde lavendel. De wijngaarden hebben een diepe, koele bodem van mergel en klei op een dikke laag kalkrijke zandsteen.

VINIFICATIE: De druiven worden per afzonderlijk perceel vergist in roestvrijstalen tanks. Dan worden de wijnen geblend en rijpt de uiteindelijke wijn nog enkele weken op de gistcellen, eveneens in RVS.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: L'Ostal Blanc Chardonnay heeft fruitige tonen van perzik, abrikoos en lychee met hints van witte peper en sinaasappelbloesem. Aromatisch met een zekere frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief of als begeleider van citroenrisotto, poké bowl met zalm, rode mul of romige kazen.

WEETJE: De druiven voor de L'Ostal Blanc zijn afkomstig uit de koelste wijngaarden van het domein.



Domaine de L'Ostal is de uitkomst van een lang gekoesterde wens van Jean-Michel Cazes, eigenaar van het beroemde Château Lynch Bages uit Pauillac. Zijn droom was om het destijds nog tamelijk onbekende potentieel van de Languedoc te ontwikkelen en er topwijnen te gaan maken. Samen met zoon Jean-Charles vond hij in 2002 het perfecte terroir midden in de garrigues van de Minervois, waar de wijngaarden tussen de wilde rozemarijn en lavendel gelegen zijn. Domaine L'Ostal ligt in de cru La Livinière aan de voet van de Montagne Noire, een wijngedebied waar vandaag de dag - mede dankzij de pioniersgeest van de familie Cazes - de mooiste rode wijnen vandaan komen. Maar ook een elegante witte wijn en rosé van lokale druiven zijn vertegenwoordigd in het assortiment van de familie Cazes. Uit La Livinière komt de Grand Vin van het domein.