



Pure Altitude Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat onder invloed van de Middellandse Zee. De wijnranken zijn 30 jaar geleden aangeplant en liggen op een hoogte van 400 meter met overwegend klei- en kalksteenbodems. Ze behoren tot de oudste wijngaarden in de Limoux.

VINIFICATIE: Vergisting op lage temperatuur (15°C) gedurende 3 weken in RVS-tanks. Rijping 'sur lie' met regelmatige bâtonnage wat de structuur en de aroma's versterkt.

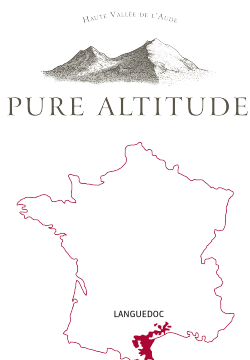
DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Romige aroma's van perzik en abrikoos gecombineerd met tonen van acacia en kamperfoelie. Complexe, stevige structuur met een mooie balans tussen het witte fruit en de elegant zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke begeleider van vis, gevogelte en zachte kazen.

WEETJE: De IGP Haute Vallée de l'Aude dankt zijn naam aan de rivier Aude, die uit de Pyreneeën stroomt en de wijngaarden doorkruist. Met de nabijheid van de Pyreneeën is Limoux een van de koelste klimaten in de Languedoc.



Pure Altitude is gelegen in de IGP Haute Vallée de l'Aude in de Limoux. Deze indrukwekkende wijnregio in het westen van de Languedoc staat bekend om zijn rijke wijncultuur en lange wijnmaaktraditie. Het gunstige klimaat en de diverse bodemtypen biedt Limoux de ideale omstandigheden voor het verbouwen van druiven van uitzonderlijke kwaliteit. De wijngaarden van Pure Altitude bevinden zich op een hoogte van 400 meter. Het terroir is uniek, met overwegend klei- en kalksteenbodems die een hoge mate van waterretentie mogelijk maken en ervoor zorgen dat de wijnstokken niet te veel last hebben van waterstress. Met de nabijheid van de Pyreneeën is het een van de koelste klimaten in de Languedoc. De afwisseling van warme en zonnige dagen met koele nachten zorgt voor evenwichtige, zuivere wijnen met grote finesse.