



Le Raisin Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het Pays d'Oc ligt tussen de zee en de bergen en heeft een warm en zonnig klimaat. De druiven groeien op kalkstenen mergel, waar warmte en vochtigheid in evenwicht zijn. Hierdoor produceren de wijnstokken druiven met een goede zuurgraad.

VINIFICATIE: Zowel de fermentatie als het rijpingsproces vinden plaats in Frans eikenhout. Daaraan voorafgaand ondergaat de wijn een 100% malolactische gisting, om die boterachtige smaak te verkrijgen.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: De neus is expressief en krachtig met perentaart, hints van bourbon vanille en geroosterd brood. In de mond wordt de rijke, boterachtige textuur in evenwicht gehouden door een knisperende zuurgraad. Geroosterde en honingachtige tonen in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer licht gekoeld, bij een salade met gekonfijte eendenmaagjes, gegrild kippetje, gegratineerde groenten of risotto met Parmezaanse kaas.

LE RAISIN



Voor levendige en kleurrijke wijnen met unieke en originele smaken moet je bij Le Raisin zijn. Le Raisin is gemaakt voor onvergetelijke momenten met vrienden. De wijnen van Le Raisin in de Languedoc zijn er om te delen, om ons samen te brengen en van elk moment iets speciaals te maken.