

Carmel & Joseph - Villa Blanche Chardonnay



Terroir en klimaat

Vulkanische klei en kalksteen.

Het klimaat is typisch Mediterraan, warm en zonnig met weinig neerslag. De winters zijn mild, de zomers zijn warm, perfect voor volledige rijping van de druiven. De wijngaard wordt geploegd; er worden geen onkruidverdelgers gebruikt. Net voor de actieve groei van de wijnstok wordt deze gesnoeid.

Vinificatie

De druiven worden geplukt in de nacht, in twee stappen. De eerste oogst vindt plaats in een relatief vroeg stadium van volwassenheid, om frisheid in de wijn te houden. Vijftien dagen later vindt er een tweede oogst plaats om een goede concentratie en de typische Chardonnay aroma's te verkrijgen. De druiven worden ontsleed en vervolgens geweekt bij 5°C gedurende vier uur. De gisting vindt plaats bij een constant gecontroleerde temperatuur van 15°C.

Rijping

Dertig procent van de oogst rijpt drie maanden in vaten van Frans eiken, de rest in vaten van inox. Daarna wordt de wijn 'geblend' tot één harmonieus geheel.

De wijn

Villa Blanche Chardonnay heeft een aantrekkelijke heldere bleke groene kleur. De wijn biedt een expressieve neus van witte perzik en gedroogde vruchten, met een vleugje menthol op de achtergrond. In de mond is de wijn prima uitgebalanceerd, met opvallende bloemige noten gecombineerd met mango en abrikoos. De afdronk is kruidig, met een lichte houttoets.

Wijn & Spijs

(gegrilde) Vis, wit vlees, kip en gevogelte, milde kazen, stoofpeertjes, vol-au-vent, gekruide Aziatische gerechten...

- HERKOMST:
Languedoc, Frankrijk
IGP Pays d'OC
- OOGSTJAAR:
2017
- Druivenras:
100% Chardonnay
- ALCOHOLPERCENTAGE:
13.5%
- INHOUD FLES:
75cl.
- SLUITING:
Schroefdop
- DRINKEN:
Nu—2021
- SERVEERTEMPERatuur:
8 tot 10° C.
- Artikelnummer:
51652

