

Domaine De Mairan Chardonnay Classique



CONSUMPTIE : Serveren tussen 2020 en 2022

STIJL : Wit – Droog en Fris

INHOUD : 75 cl

REGIO : Frankrijk - Languedoc-Roussillon

JAARGANG : 2019

APPELLATIE : Igp Oc

DRUIVENSOORT : Chardonnay

WIJNGAARD : Jean-Baptiste Peitavy

Past perfect bij vis en zeevruchten

Op een zacht glooiend terroir brengen de percelen van de Chardonnay hun druiven tot volle wasdom onder de beschutting van een laan met amandelbomen.

De oogst vindt 's morgens vroeg plaats. Als de druiven eenmaal geperst zijn en zijn bezonken, begint de koude gisting (8-10°C) en duurt 15 dagen.

De duur van de gisting en de controle van de temperatuur zullen ons in staat stellen om het beste te halen uit de smaakvolle kwaliteiten van deze witte druiven.

Bij het proeven wordt de aangename neus gekenmerkt door aroma's van witte bloemen en citrusvruchten. Het gehemelte is dorstlessend, expressief en evenwichtig.

Op een zacht glooiend terroir brengen deze percelen Chardonnay hun druiven tot volle rijpheid onder de beschutting van een laan met amandelbomen.

De oogst vindt 's morgens vroeg plaats. Als de druiven eenmaal geperst zijn en zijn bezonken, begint de koude gisting (8-10°C) en duurt 15 dagen.

De duur van de gisting en de controle van de temperatuur zullen ons in staat stellen om het beste te halen uit de smaakvolle kwaliteiten van deze witte druiven.

Bij het proeven wordt de aangename neus gekenmerkt door aroma's van witte bloemen en citrusvruchten. De mond is dorstlessend, expressief en evenwichtig.