



Wijnfiche

Maison Les Prunelles - Collection boisé | IGP Pays d'Oc Chardonnay FRANKRIJK (STREEKWIJN/IGP) – 2022

Domein

Bruno Andreu

Bruno Andreu is reeds 20 jaar wijnbouwer. Samen met zijn familie verhuisde hij naar een oud wijndomein, in de omgeving van Montpellier. De wijnkelders dateren van 1640. Ze hebben een 200 vaten uit Franse eik ter beschikking om de wijnen te laten rijpen. Hun doel is om premium cuvées te maken, waar de terroir-expressie en de uitzonderlijke rijpingscondities ten volle tot uiting komen.

Vinificatie

De druiven voor deze wijn komen van 45 jaar oude stokken die geplant zijn in de Côteaux de Limoux, waar het klimaat gematigd warm is, op een hoogte van 600 meter. De oogst gebeurt 's nachts om zoveel mogelijk oxidatie te vermijden. De fermentatie vindt plaats aan 13 °C gedurende 23 dagen. Er wordt geen malolactische omzetting uitgevoerd, maar de wijn rijpt vier maand op Franse eik.

Smaak

Citroengele kleur. De elegante neus toont aroma's van citroen en gebrande nootjes. In de mond veel frisheid met hints van perzik, samen met een subtiele houttoets, die honing en gegrilde amandeltoetsen geeft. Een fijne en delicate Chardonnay. Een wijn met een mooi evenwicht tussen frisheid en intensiteit.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | gamba's - gegrild | Vis - gegrild

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 11-13°C



