Chardonnay & Pinot Noir Brut, Bio, Domaine Bousquet



Prachtige ontdekking, gemaakt met chardonnay en pinot noir zoals in Champagne, echter afkomstig van het grootste biologische wijndomein van Argentinië.

Oorsprong: De wijngaarden van Domaine Bousquet liggen in de Uco vallei, in Tupungato (Mendoza, Argentinië), op een hoogte van 1200 meter. De bodem is kiezelachtig en zanderig, wat zorgt voor een goede drainage en gematigde stress in de wijnstokken, wat helpt om de aroma's te concentreren. Het woestijnklimaat, met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, en de constante bries uit de Andes dragen bij aan de frisheid en balans van de wijn. De wijnstokken worden druppelgeïrrigeerd met water uit de smeltende sneeuw uit de Andes.

Druiven: 75% chardonnay & 25% pinot noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, waarna de eerste gisting plaatsvindt met geselecteerde gisten bij een maximale temperatuur van 15°C gedurende 15 dagen. De tweede gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij dezelfde temperatuur en duurt ongeveer 30 dagen, waardoor de natuurlijke frisheid van het fruit behouden blijft en er delicate belletjes ontstaan.

Degustatie: Hij heeft een prachtige crèmekleurige mousse met een licht goudgroene kleur, waaruit aroma's van limoen en appel ontsnappen. De frisheid en natuurlijke fruitigheid versterken de afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Aperitief & vis.