Héritage Chardonnay, IGP d'Oc BIO, an 940, Gérard Bertrand



Deze Chardonnay onderscheidt zich door zijn elegantie en rijkdom, het resultaat van een unieke knowhow en een uitzonderlijk terroir in de Pays d'Oc regio. Geïnspireerd door het culturele erfgoed van de langue d'oc, belichaamt deze wijn de ontmoeting tussen traditie en moderniteit en biedt hij een ongeëvenaarde zintuiglijke ervaring.

Oorsprong: Het terroir van de Pays d'Oc, met zijn gevarieerde bodems en mediterrane microklimaat, biedt ideale omstandigheden voor chardonnay om tot uiting te komen. De nabijheid van de zee en de maritieme invloeden geven deze wijn frisheid en mineraliteit, terwijl de aromatische rijkdom behouden blijft.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden ’s nachts geoogst om de frisheid en aromatische zuiverheid te behouden. Bij aankomst in de kelder worden de bessen zacht geperst in een pneumatische pers. Na een koude statische bezinking start de alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur (16-18°C) om de fruitige expressie te bewaren. Een deel van het sap gaat in eiken vaten om de gisting af te ronden en extra complexiteit te geven. De malolactische gisting wordt niet uitgevoerd om de levendigheid van de wijn te behouden. Na een lichte klaring en zachte filtratie wordt de wijn gebotteld.

Degustatie: In de neus onthult hij subtiele aroma's van vanille, verse boter en toast, die evolueren naar complexere toetsen in de mond. De fluweelzachte textuur omhult het gehemelte en onthult smaken van sappige perzik, geroosterde amandel en crème brûlée, ondersteund door een delicate zuurgraad die blijft hangen op de afdronk.

Bewaarpotentieel: Jonge te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze Chardonnay past perfect bij verfijnde gerechten zoals gebakken sint-jakobsschelpen, vis in saus of romige risotto. Zijn evenwichtige structuur maakt hem ook een uitstekende keuze bij delicaat gevogelte.