Petit Buisse, Chardonnay du Val de Loire

Deze wijn is een pure en elegante vertolking van de Chardonnay uit de Loirevallei, waarin natuurlijke frisheid, aromatische precisie en een grote drinkbaarheid samenkomen. Dankzij zijn verfijnde en toegankelijke stijl is het een gezellige witte wijn, ideaal om samen van te genieten en bij culinaire momenten.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig uit de wijngaarden van de Loirevallei en profiteert van een gematigd klimaat met een oceaaninvloed, waardoor de druiven geleidelijk kunnen rijpen. De bodems, die bestaan uit een mengsel van klei, vuursteen, kalksteen en kleizand, geven de Chardonnay finesse, frisheid en aromatische complexiteit.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn, om de balans tussen frisheid en aromatische expressie te behouden. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks onder temperatuurcontrole, om de puurheid van het fruit te behouden. De rijping gebeurt enkele maanden op fijne droesem, zonder gebruik van eikenhouten vaten, om de rondheid te versterken en tegelijkertijd de natuurlijke levendigheid van de wijn te behouden.

Degustatie: Deze wijn heeft een heldere, lichtgele kleur met groene schitteringen. De neus is fris en expressief, met aroma's van witte bloemen, wit vruchtvlees en subtiele citrustonen. De smaak is evenwichtig, soepel en harmonieus, gedragen door een mooie frisheid en een zuivere, elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gegrilde vis of vis in een lichte saus, zeevruchten, gebraden gevogelte en zachte, romige kazen.