

Guillaume Chardonnay, VDP d'OC Blanc

Een toegankelijke, eenvoudige en smaakvolle wijn met een frisse en stralende uitdrukking van de Chardonnay, afkomstig van hooggelegen terroirs die profiteren van koelere nachten in het westen van de Languedoc. Zijn sprankelende fruitigheid, mooie spanning en weelderige smaak maken dit een witte wijn die even toegankelijk als verleidelijk is.

Oorsprong: De wijngaarden liggen voornamelijk aan de uitlopers van de Montagnes Noires, op een hoogte die zorgt voor grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Deze natuurlijke koelte vertraagt de rijping en zorgt ervoor dat de Chardonnay al zijn aromatische levendigheid behoudt. De klei-kalkbodems dragen bij aan het evenwicht van de wijn door hem zowel rijkdom, spanning als finesse te geven.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst om hun natuurlijke versheid en aromatisch potentieel te behouden. De oogst wordt snel naar de wijnkelder gebracht, waar de druiven worden geperst onder bescherming tegen oxidatie. De alcoholische gisting vindt plaats bij lage temperatuur om de zuiverste uitdrukking van het fruit tot uiting te laten komen. De rijping vindt uitsluitend plaats in roestvrijstalen tanks om de frisheid, de aromatische precisie en de levendigheid van de Chardonnay te behouden, zonder invloeden van hout.

Degustatie: Deze wijn heeft een lichtgele kleur met glanzende schitteringen. De neus opent met tonen van witte perzik, rijpe peer, citrusvruchten en witte bloemen, geaccentueerd door een licht exotisch tintje. De smaak is soepel en vol, gedragen door een mooie frisheid die de fruitige aroma's op evenwichtige en elegante wijze laat voortduren.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Combinatie gerechten: Overal waar een witte wijn wordt aanbevolen, zoals bij bijvoorbeeld gegrilde vis, zeevruchten, gevogelte in roomsaus, pasta met groenten en licht gerijpte harde kazen.