# Domaine de l'Aigle, Chardonnay Bio, AOP Limoux, Gérard Bertrand




*Deze wijn laat alle elegantie zien van een grote Chardonnay uit de hooggelegen wijngaarden, afkomstig van een van de hoogstgelegen wijngaarden van de Languedoc. Zijn opmerkelijke frisheid, verfijnde mineraliteit en precieze aromatische expressie zorgen voor een unieke en stijlvolle interpretatie van de AOP Limoux.*

**Oorsprong:** Deze wijn is afkomstig van een wijngaard van 25 hectare in de buurt van Roquetaillade, aan de voet van de Pyreneeën, op een hoogte tussen 250 en 500 meter. Dit hooggelegen terroir geniet van een oceanisch klimaat met semi-continentale trekjes, gekenmerkt door regelmatige regenval en grote temperatuurschommelingen, wat een langzame rijping van de druiven, een mooie natuurlijke frisheid en een bijzonder uitgesproken mineraliteit bevordert.

**Druiven:** 100% chardonnay

**Vinificatie:** Deze wijn is gemaakt van druiven die met de hand zijn geoogst op het moment van perfecte rijpheid en vervolgens zorgvuldig naar de wijnkelder zijn vervoerd. Na een onmiddellijke pneumatische persing en een grondige klaring vindt de alcoholische gisting plaats met respect voor het fruit. De malolactische gisting vindt voor 100 % plaats, waarna de rijping plaatsvindt op de droesem, deels in eikenhouten vaten, om complexiteit en rijkdom toe te voegen en tegelijkertijd de frisheid van de wijn te behouden.

**Degustatie:** Deze wijn heeft een lichtgouden kleur met zilveren schitteringen. In de neus komen aroma's van witte perzik naar voren, aangevuld met tonen van gebak, marsepein en een subtiel vleugje boter. In de mond combineert hij frisheid, finesse en mineraliteit, met een soepele textuur en een delicate, mentholachtige afdronk.

**Bewaarpotentieel:** 5-7 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 10-12 °C

**Combinatie gerechten:** Deze wijn past uitstekend bij gebraden gevogelte, vis in saus, zeevruchten, champignons in roomsaus en gerijpte geitenkaas.