Chardonnay "Reserve" Bio, Domaine Bousquet



Pure natuur, van de familie Bousquet, oorspronkelijk Franse wijnbouwers met wijngaarden op de puurste terroirs van de Andes, meer bepaald in de vallei van Gualtallary, vlakbij Chili. Deze biologische Chardonnay, met de hand geplukt, combineert de elegantie en frisheid van de hoogten van Tupungato en dat proef je! De mineraliteit van de kalkrijke bodems en de complexiteit van de rijping op vat geven deze wijn een grote finesse en een zeldzame authenticiteit.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in Tupungato in de Gualtallary-vallei, profiteren van leem-zandige en kalkrijke bodems en een droog klimaat met grote temperatuurschommelingen. De hoogte (1200 meter) en de constante bries uit de Andes bevorderen een langzame en optimale rijping van de druiven, terwijl hun natuurlijke frisheid behouden blijft.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De druiven, die 's morgens vroeg met de hand worden geoogst om hun zuurgraad te behouden, worden gedurende 15 dagen gedeeltelijk gefermenteerd in eikenhouten vaten (15-17 °C). De rijping op fijne gistresten gedurende 6 maanden in Franse eikenhouten vaten (3e tot 5e gebruik) geeft een Bourgondisch tintje, met behoud van de puurheid van het fruit.

Degustatie: De goudkleurige wijn met groene schitteringen onthult een intense neus van citrusvruchten, limoen en tropisch fruit, subtiel versterkt door een vleugje eikenhout. In de mond verleidt hij door zijn evenwicht tussen frisse zuurheid en rondheid, met een aanhoudende en elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: minimum 1 jaar, maximum 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij pasta met romige sauzen, vis in saus, gevogelte of gerechten op basis van champignons. Geserveerd op 10 °C onthult hij al zijn complexiteit en zijn vermogen om verfijnde gerechten te sublimeren.

- Gevulde avocado met garnalen
- Eendenmousse
- Warme kreeft, met saus
- ...