Chardonnay "les Gravettes" IGP d'Ardèche



Het is de perfecte combinatie van de rijkdom van het beperkte en zorgvuldig geselecteerde terroir van de Ardèche, de elegantie van een emblematische druivensoort en een deskundige wijnbereiding. De druiven worden geteeld op klei-kalkbodems bezaaid met witte kiezelstenen en bieden een unieke minerale frisheid en een aromatische complexiteit die deze wijn tot een uitzonderlijk product maken. Een cuvée die verleidt door zijn evenwicht en authenticiteit, en die alle typische kenmerken van de wijnen uit de zuidelijke Ardèche weerspiegelt.

Oorsprong: Het terroir van Les Gravettes, gelegen in het zuidoosten van de Ardèche, onderscheidt zich door zijn klei-kalkbodems. Dit terroir, gelegen in de gemeenten Valvignières en Vogüé, geeft de Chardonnay een opmerkelijke frisheid en een kenmerkende minerale toets, dankzij een uniek klimaat dat wordt gekenmerkt door koele nachten en zonnige dagen.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: Deze wijn is het resultaat van nauwgezet werk: de opbrengst is beperkt tot 45 hectoliter per hectare en de oogst vindt plaats tijdens de koelste uren van de dag om de kwaliteit van de druiven te behouden. Alleen het vrijlopende sap en het sap van de eerste persing worden bewaard. De traditionele vinificatie, waarbij de temperatuur tijdens de gisting wordt gecontroleerd, wordt gevolgd door een malolactische gisting om het bier body en complexiteit te geven. De rijping op fijne droesem verfijnt het profiel en versterkt de aromatische expressie.

Degustatie: De heldere strogele kleur belooft een verfijnde smaakbeleving. In de neus ontvouwen zich delicate aroma's van witte bloemen en acacia, gevolgd door subtiele tonen van amandel en linde. In de mond onthult hij een mooie rondheid, een fris boterachtig accent en een lange afdronk, in balans gebracht door een levendige en aanhoudende mineraliteit.

Bewaarpotentieel: 2-3 ans

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Hij is perfect als aperitief en past uitstekend bij gegrilde visgerechten, schaaldieren of zachte kazen zoals Saint-Félicien of Brie. Door zijn frisse en fruitige karakter is hij ook een uitstekende keuze bij lichte voorgerechten of gevogeltegerechten met een romige saus.

- Gebakken St-Jacobsnoten, met (witte boter) saus
- Zeetong meunière
- ...