Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes



Dit is een gulle, zuidelijke Chardonnay, waarvan een deel op fusten heeft gerijpt. De percelen die geschikt zijn voor de productie van deze evenwichtige, frisse wijn liggen op de noordhellingen van de Coteaux d'Ensérune.

Oorsprong: De Chardonnay wijngaarden van de Vignerons du Pays d'Ensérune staan aangeplant op hellingen die naar het noorden gericht zijn, een strategie die ontworpen is om de frisheid van de druiven te behouden. Deze ligging vermindert de intensiteit van het directe zonlicht, waardoor de druiven langzaam rijpen en subtiele aroma's ontwikkelen met behoud van een verfrissende zuurgraad. Het terroir van Ensérune wordt gekenmerkt door klei-kalksteenbodems en een uniek microklimaat, dat het milde mediterrane klimaat combineert met de invloed van de luchtstromen uit de Cevennen. Deze configuratie bevordert een evenwichtige rijping van de druiven, wat essentieel is voor de productie van kwalitatieve Chardonnays.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van deze Chardonnay begint met het plukken van de druiven met de hand, gevolgd door een zachte persing om het sap te extraheren. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling, waardoor de fruitige aroma's behouden blijven. Na de gisting en stabilisatie rijpt de wijn enkele maanden in eikenhouten vaten, waardoor hij complexiteit en rondheid krijgt zonder houtachtige boventonen.

Degustatie: Een zeer aromatische neus van witte bloemen, honing en ananas, versterkt door geroosterde toetsen. Vol in de mond, met een lange, tropische, geroosterde afdronk. Opmerkelijk evenwicht tussen rijkdom en frisheid.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Heel lekker bij vis in een lichte saus.

- Gegratineerde mosselen met een roomsaus
- ...