Chardonnay & Terret, IGP d'Oc, Laroche



De Orb-vallei heeft een microklimaat waardoor de druiven volledig kunnen rijpen zonder hun frisheid te verliezen. Deze witte wijn uit de Pays d'Oc combineert Chardonnay, afkomstig van verschillende terroirs in de Languedoc, met Terret, een delicate lokale druivensoort uit het Bassin de Thau. Deze wijn belichaamt de mediterrane frisheid en mineraliteit die behouden blijven door het unieke microklimaat van de Orb-vallei, wat resulteert in een elegante en levendige wijn.

Oorsprong: De Chardonnay-druiven komen uit verschillende gebieden (Minervois, Béziers, Agde, Montpellier) met elk hun eigen klimaat, terwijl de Terret wordt verbouwd op de klei-kalkbodems van het Bassin de Thau. De nabijheid van de zee zorgt voor gematigde temperaturen en houdt de druiven fris.

Druiven: 55% chardonnay, 45% terret.

Vinificatie: Pneumatisch persen van hele druiventrossen, gevolgd door een koude maceratie (12-15 °C) gedurende 24 uur. Gisting gedurende 12 dagen bij 15 °C in roestvrijstalen tanks, gevolgd door een rijping van 6 maanden op fijne droesem om de aroma's te versterken.

Degustatie: Zijn lichtgouden kleur onthult een intense neus van citrusvruchten en exotisch fruit, met een minerale toets. In de mond verleidt hij door zijn levendigheid en evenwicht, waarbij rondheid en frisheid samengaan.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, bij zeevruchten, vis of Japanse gerechten.

- Gepaneerde wijtingfilet
- ...