

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Les Plos Chardonnay

EIGENAAR:	Domaine des Plos
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Languedoc-Roussillon
DRUIVENSOORTEN:	95% Chardonnay 5% Gros Manseng
WIJNGAARD EN BODEM:	Leem, klei, kalk en rotsachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Drie maanden lagering op eikenhouten vaten
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12° C
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex met kruidigheid.
KARAKTERISTIEK:	Bleekgele, heldere kleur. Open in de neus, zacht fruitig, licht botertje, zuiver. Sappige smaak met aangename fraîcheur en geconcentreerd wit fruit. Heel evenwichtig.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Lekker bij rauwe en gestoomde vette vis met citrus, gegrilde en gebakken schaal- en schelpdieren met frisse kruiden, gebakken zwezerik in olie en gegrild kalfsvlees en witvlees met frisse accenten. Ook goed met frisse salades met warme bereiding van vis, lichte crèmesoepen met gekookte groenten en witschimmelkazen.