

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

Sélection de Vin

Chardonnay Very Limoux

EIGENAAR:	Anne de Joyeuse
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Limoux
DRUIVENSOORTEN:	100% Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30-40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Rode kleigrond op basis van kiezel en leisteen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Vergisting en rijping voor 10 maanden op eikenhouten vaten
ALCOHOL:	13% vol
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12 °C
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	The AOC Limoux is helder goud van kleur met aroma's van hooi, acacia, citrus, perzik en brioche. Geweldig als aperitief, maar ook top als klassieke maaltijdbegeleider. Veel smaak en complexiteit vanwege de houtlagering.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen