

DOMAINE GAVIGNET CHARDONNAY

Druivenras/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van het druivenras Chardonnay en is afkomstig uit de wijngaarden van Nuits-Saint-Georges, in de 'lieu-dit' Maladières. De wijngaarden liggen in de voet van de helling. De bodem bestaat uit mergel en mergelkalksteen, met diepe, lichtgrijze en weinig kiezelhoudende grond. De druiven werden met de hand geoogst en de vinificatie startte met een persing van de hele tros. De fermentatie vond plaats in roestvrijstalen tanks met inheemse gisten. De wijn heeft vervolgens 9 tot 10 maanden op 300-liter vaten gerijpt, waarvan 20% nieuw eikenhout is.

Proefnotitie

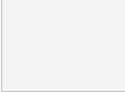
De wijn heeft een lichtgele kleur met gouden reflecties. De neus is aangenaam en uitnodigend , met een aromatisch palet van wit fruit (zoals perzik en wijngaardperzik) en brioche. In de mond komen deze smaken terug, omhuld met een honingachtige toets.

Wijn/Spijs

Deze Bourgogne Chardonnay past uitstekend bij verschillende gerechten, waaronder lichte witvis en zeevruchten, een klassieke Franse uientaart. Het is ook een mooie match met verschillende kazen zoals Brie, Vacherin, Mont d'Or of Gruyère.



Info logo



INFO

Productnummer	2717/24	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75		