Maison Barboulot Chardonnay

Languedoc-Roussillon - Frankrijk

Maison Barboulot Chardonnay is een toegankelijke witte wijn uit de IGP Pays d'Oc in de Languedoc, gemaakt van 100% Chardonnay. De wijn is bedoeld als moderne, fruitige Chardonnay met net wat extra ronding door het gebruik van Frans eikenhout en rijping op de fijne lie. Daarmee krijgt hij meer body en romigheid dan een eenvoudige frisse huiswijn, maar blijft hij wel soepel en breed inzetbaar. Maison Barboulot werkt in de Languedoc, een groot en veelzijdig wijngebied in Zuid-Frankrijk. De regio kent warme zomers, maar de invloed van de Middellandse Zee en de nabijheid van de Pyreneeën zorgen voor verkoeling. Daardoor kunnen de druiven goed rijpen, terwijl de wijn toch frisse zuren en fruitige aroma's behoudt. Voor deze Chardonnay vindt de vergisting plaats op lage temperatuur om frisheid en aroma's te bewaren. Zowel tijdens de vergisting als de rijping wordt gebruikgemaakt van Frans eikenhout. Daarnaast zorgen rijping op de lie en bâtonnage voor een vollere, romigere structuur. Het resultaat is een goudgele Chardonnay met rijp fruit, zachte toasttonen en een romige afdronk, zonder dat de wijn log wordt.



Proefnotitie

Appel, peer, steenfruit, geroosterd brood en brioche, met een rijke smaak, frisse zuren en een romige afdronk.

Drinken bij

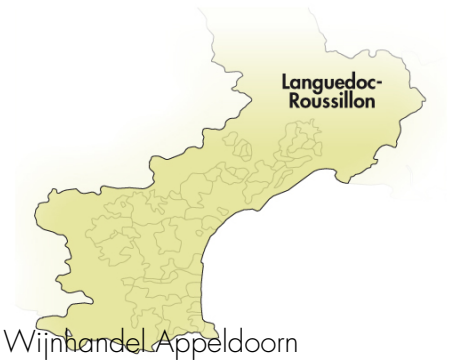
Lekker bij risotto, gegrilde vis, gevogelte, romige kazen of Thaise curry met kokosmelk. Serveer op 8 à 10°C.

Houdbaarheid

2 tot 4 jaar, bedoeld om jong te drinken wanneer het fruit, de frisheid en de romige textuur mooi samenkomen.

Druivenrassen

Chardonnay





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl