

Hauts de Montarels – Elevé en fûts de chêne | IGP Côtes de Thongue France — 2024

Domaine

Dom. Des Montarels

In het hart van het oudste wijngedebied van Frankrijk, van de wereld zelfs, bedrijft de Cave Coöperative Alignan du Vent wijnbouw op een manier die vooruitstrevendheid met traditie combineert. De bodem varieert nogal van zandgronden tot kwarts en kalk. Het Mediterraanse klimaat en de noordenwind scheppen zeer gunstige omstandigheden in de wijngaarden.

Vinification

Les raisins sont cueillis lorsqu'ils ont atteint une belle maturité. Une fois arrivés au domaine, ils sont immédiatement pressés, après quoi le moût est amené à basse température. Dès que la fermentation alcoolique commence, le moût est transféré en fûts de chêne français. Il y a des batonnages fréquent et le vin mûrit pendant 12 mois.

Dégustation

Belle couleur jaune. Chardonnay vieilli avec un goût plein et rond en fûts de bois. Arôme puissant de fruits blancs et de belles tonalités de bois tendre.

Mets adaptées

Poulet | Poisson en sauce | Tapas | ris de veau | Assiette de fromages | Pâtes aux fruits de mer

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8-10°

