Wijnfiche

# La Cigaralle - Chardonnay | Côtes Du Lot IGP
# Frankrijk (SUD OUEST) — 2023

**Domein**

**Ch. de Cayx**

Het Château de Cayx, gelegen op circa twintig kilometer van Cahors in Zuidwest-Frankrijk, ligt in het hart van het Cahors-wijngebied en dateert uit het begin van de 15e eeuw. Oorspronkelijk een klein fort om de scheepvaart op de Lot te controleren, waarvan de naam “Cayx” waarschijnlijk afgeleid is van het Gallische *cajo*, “kade”, is het kasteel door de eeuwen heen uitgebreid en gerenoveerd tot een imposante steenwoning. Vandaag dient het als Franse residentie van de Deense koninklijke familie. De koningin en de prins hebben het kasteel jarenlang gerestaureerd en getransformeerd, en een prestigieus wijndomein van bijna 24 hectare heropgebouwd.

**Vinificatie**

De Cigaralle is afkomstig van de 3 hectare Chardonnay, grotendeels aangeplant op de klei-kalkrijke bodems rond het Château de Cayx. De druiven worden machinaal geoogst, ondergaan een directe persing, koude klaring, fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks en een opvoeding sur lies. De Cigaralle rijpt vervolgens 10 maanden in acaciahouten vaten. “Cigaralle” is een oud woord, waarschijnlijk afkomstig uit het Catalaans, dat in Aquitaine en Occitanië werd gebruikt om een klein paviljoen in een park of siertuin te beschrijven, waar men het gezang van cicaden kan horen.

**Smaak**

Deze cuvée heeft een heldere en diepe citroengele kleur. Hij onthult een complexe en expressieve neus, met frisse aroma’s van witte perzik, citroen, litchi en agrum, aangevuld met gedroogde abrikoos en houttoetsen, afkomstig van de rijping op vaten uit acaciahout. In de mond toont de wijn een mooi volume, rond en licht boterig, met veel fruit en een mooie minerale basis die wordt ondersteund door frisse zuren.

**Gerechten**

Tapas | Aziatische salade met kip | Vis - Sole meunière | Kaas - witte schimmelkaas, Brie de Meaux

**Algemene info**

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

