Wijnfiche

Hauts de Montarels - Elevé en fûts de chêne | IGP Côtes de Thongue France (STREEKWIJN) — 2024

Domaine

Dom. Des Montarels

In het hart van het oudste wijngebied 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 récoltés de nuit, lorsqu'ils ont atteint une belle maturité. À leur arrivée au domaine, ils sont immédiatement pressés, puis le moût est refroidi à basse température. Dès le début de la fermentation alcoolique, le moût est transféré en fûts de chêne français. Un bâtonnage régulier est effectué, et le vin y vieillit pendant 12 mois.

Dégustation

Une belle robe jaune doré. Ce Chardonnay, élevé en fûts de chêne, offre une bouche pleine et ronde. Au nez, des arômes puissants de fruits jaunes et tropicaux, raffinés par des notes fraîches d'agrumes et de délicates touches boisées. En bouche, le vin est intense et rond, avec une finale agréable et fraîche.

Mets adaptées

Poisson en sauce | Tapas | ris de veau | Assiette de fromages | poulet à la truffe

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex boisé

