Laurent Miquel Solas 'Chardonnay'

Domein: Laurent Miquel
Product Code: PPL0124



DESPERT
YOUR WINE AND SPIRITS PARTNER
SINCE 1920

ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

De druiven worden 's nachts geoogst. Ze worden gekneusd met een selectie van het sap. Op een lage temperatuur wordt het sap ontdaan van most. Fermentatie op een temperatuur van 16 - 17 graden. Rijping in het droesem in roestvrijstalen tanks. Vervolgens gerijpt in Franse eiken vaten (50%) gedurende 5 maanden. De wijn krijgt een lichte filtratie alvorens te bottelen. Door het gebruik van rijke elementen van eikenhout wordt het mooie fruit karakter versterkt, maar nergens is het hout overheersend. De wijn wordt gemengd met frisse, aromatische en crispy wijnen zonder houtopvoeding. Dit geeft een uitzonderlijke balans in de uiteindelijke wijn. Heerlijke geuren van wit fruit en florale aroma's in de neus. Volle, romige aanzet en smaak ondersteund door vanille aroma's. Goede structuur en mooie afdronk. Ideaal als aperitief of om van te genieten met gerechten met vis en gevogelte.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Frankrijk
Streek	Languedoc
Domein	Laurent Miquel
Druif	Chardonnay
Inhoud	75 cl
Smaak	droog,Vol, aromatisch
Lekker bij	gevogelte, visgerechten,Aperitief
Alcohol percentage	13%
Bewaartijd	1-5 jaar
Serveer temperatuur	8-10° C
Jaar	2023
Wijn	wit