

Chardonnay Les Barriques



Cépages :

100% Chardonnay

Origines :

Vieilles vignes à faible rendement. Idéalement exposées sur les pentes regardant la Méditerranée ainsi que dans l'arrière pays limousin.

Vinification :

Macération pelliculaire, fermentation lente en contrôle de température. Pressurage pneumatique. Vinification en fûts de chêne dont une moitié de bois neuf et l'autre d'un an, pour une période de 9 mois, bois français, tonnelier bourguignon, bâtonnage.

Conservation :

Peut se consommer dès la mise en bouteille mais gagnera en harmonie au terme d'un vieillissement de quelques mois à un an. A consommer dans les 3 ans.

Robe :

Robe dorée brillante.

Nez :

Mariage de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à noyau sur des notes de fruits secs grillés

Bouche :

Ample et fraîche avec du gras et de la souplesse. Après 1 à 2 ans, notes plus complexes de torréfaction et de pain brioché beurré.

Suggestions :

Les crustacés, les volailles, les abats. Service idéal à 12°.

Grape varieties :

100% Chardonnay

Origin :

Low yielding old vines on hillsides overlooking the Mediterranean and Limoux.

Vinification :

Skin contact; slow fermentation for 9 months in french oak casks (50% new) following gentle pressing; stirring of the lees in a barrel.

Conservation :

Can be drunk immediately after bottling but will gain richness and harmony after aging between 6 months to one year. Best the 3 first years.

Colour :

Brilliant, gold colour.

Bouquet :

Complex floral notes allied to citrus/grapefruit aromas and mirabelle plums.

Palate :

Round, generous with good freshness. After 1 or 2 years, more complex roasted, buttery bread notes.

Suggestions :

Shellfish, poultry, offal. Serve at 12°C.

Bedruiving :

100% Chardonnay

Herkomst :

Oude wijnstokken met laag rendement. Ideaal gesitueerd op de flanken die uitkijken op de Middellandse zee alsook in het achterland van de Limousin.

Vinificatie :

Pelmaceratie, trage gisting met temperatuurs-beheersing. Pneumatische persing. Vinificatie in eiken vaten (franse eik) gedurende 9 maanden. De helft nieuwe vaten, de andere helft vaten van 1 jaar; afkomstig van een tonnelier uit Bourgogne.

Bewaring :

Mag gedronken worden vanaf de botteling maar zal nog meer tot zijn recht komen na enkele maanden. Te gebruiken binnen de 3 jaar.

Uitzicht :

Goudkleurig en briljant.

Neus :

Huwelijk tussen witte bloemen, citrusvruchten en pitvruchten met enkele toetsen van gedroogd gegrild fruit.

Mond :

Vol en fris met souplesse. Na 1 à 2 jaar gebrande koffie en geboterde brioche.

Suggesties :

Bij schelp- en schaaldieren, gevogelte en kalfs- en lamszweriken. Opdienen aan 12°C.

Rebsorten :

100% Chardonnay

Herkunft :

Alte Rebstocke mit niedrigem Ertrag. Ideale Lage auf Hängen zum Mittelmeer sowie zum Hinterland von Limoux.

Vinifikation :

Maischegärung mit der Beerenhaut, langsame Gärung unter Temperaturkontrolle. Pneumatische Pressung. Ausbau 9 Monate in Eichenfässern unter Aufrühren, davon die Hälfte neue und die andere Hälfte ein Jahr alte Fässer, französisches Holz, Küfer aus dem Burgund.

Halbbarkeit :

Trinkreif gleich bei der Abfüllung, gewinnt aber an Harmonie mit einigen Monaten bis ein Jahr Reife. Im Verlauf von drei Jahren zu trinken.

Farbe :

Leuchtend golden.

Nase :

Harmonische Verbindung von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Steinobst, Noten von Trockenfrüchten.

Mund :

Reich und frisch mit Körper und Geschmeidigkeit. Nach 1 bis 2 Jahren komplexere Röstnoten und frisches Brot.

Serviervorschläge :

Zu Schalentieren, Geflügel, Innereien. Ideale Trinktemperatur 12°.