



LA VILLETTE CHARDONNAY VDF



Druivenras/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay druiven. De druiven komen uit wijngaarden gelegen in het zuidwesten van Frankrijk aan de voet van de Pyreneeën gemengd met druiven uit mediterrane kustgebieden. De druiven gisten 10 tot 12 dagen op Frans en Amerikaans eiken, waarna de wijn nog 6 maanden "sur lie" rijpt. De helft van de wijn ondergaat daarna een malolactische gisting, waardoor de natuurlijke frisheid van de wijn behouden wordt. Door de vroege botteling van de wijn behoudt deze zijn frisheid en primaire aroma's.

Proefnotitie

Deze Chardonnay is een verfrissende en complexe wijn. De geuren van citroentaart, banaan en peer worden gevolgd door de warme geuren van geroosterd brood en hints van vanille en geroosterde noten.

Wijn/Spijs

Uitstekende begeleider van verschillende visgerechten, gerookte zalm of licht geglilde vleesgerechten.



PRODUCENT

La Vilette

Het doel van de La Vilette wijnmakers is een wijn te maken met de authentieke Franse uitstraling voor drinkers wereldwijd. Daarnaast willen zij een overvloedige wijn maken in een aantrekkelijke en betrouwbare verpakking met de romantische Franse uitstraling die ook de kwaliteit van de wijn representeert.



INFO

Productnummer	1782/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13.5	Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3525490025311
		GTIN verpakking	3525492025319