

FRAKTIQUE CHARDONNAY

SMAAK

De wijngaarden situeren zich rond het dorp Cers in de nabijheid van Béziers en de Canal Midi waar de ranken genieten van de Méditerranane zon en invloed van de nabije zee.

Na de vinificatie blijft de wijn nog 2 maanden op eigen droesem om meer smaaksensatie te bekomen.

Een stro-gele kleur met gouden reflecties en rijke en intense aroma's van peer, mango en citrus. De mondvulling is sappig, weelderig en eindigt met een fruitige toets.

GASTRONOMIE

Deze Chardonnay doet het goed als begeleider bij amuse gueule, met allerlei gebakken vis zoals Coquilles St. Jacques, Sole Meunière of bij geroosterde groenten.

Goud bij de Concours Chardonnay du Monde 2022



TASTING DESCRIPTION

The vineyards are located around the village of Cers near Béziers and the Canal Midi where the vines enjoy the Mediterranean sun and influence of the nearby sea.

After vinification, the wine remains on its own lees for another 2 months to obtain more taste sensation.

A straw yellow color with golden reflections and rich and intense aromas of pear, mango and citrus. The mouth filling is juicy, luscious and ends with a fruity touch.

SERVING RECOMMENDATIONS

This Chardonnay goes well as an accompaniment to amuse gueule, with all kinds of fried fish such as scallops, fried sole or with roasted vegetables.

Gold at the Concours Chardonnay du Monde 2022

• GRAPE VARIETALS

Chardonnay

• PRIMARY FLAVOURS



Pear | Mango | Citrus