Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Brut de Barrique Chardonnay

Languedoc - Frankrijk

L'Arjolles populaire rode Brut de Barrique - een natuurwijn gerijpt in eiken - is er nu ook in het wit. François Teisserenc maakt 'm van de chardonnaydruif en geeft 'm de welbekende, zeer verleidelijke L'Arjolle-signatuur mee. De druiven voor de witte Brut de Barrique oogst hij pas laat, zo rond de herfstequinox. Dit zorgt voor rijp fruit en smaakconcentratie. In de kelder laat François de druiven in Franse barriques vergisten met behulp van op de druif aanwezige gisten. Vervolgens rijpt de wijn hierin nog acht maanden op de gisten, die af en toe omgeroerd worden. De wijn wordt zonder klaring en toegevoegd sulfiet gebotteld. Het resultaat is een zuivere, weelderige Chardonnay, met een uitgesproken geur, een soepele, boterige en milde smaak en een duidelijke eikeninvloed. Een gastronomische witte dus! Slechts 4000 flessen geproduceerd.



Proefnotitie

Diep citroengele wijn met een verleidelijke geur van appel, perzik, gekonfijte citroen, boter en rokerig eiken. De smaak is krachtig en vol met een zachte textuur en milde zuren. Aanhoudende finale met tonen van brioche en hazelnoot.

Drinken bij

Roomzachte, eikengerijpte Chardonnay om los van te genieten of bij rijke (vis)gerechten, zoals pasta met roomsaus, luxe paella, gegrilde zeetong of rijpe witschimmelkazen.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 3 jaar na de oogst (mits koel en donker bewaard).

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl