Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Chardonnay Dernière Cueillette

Languedoc - Frankrijk

Deze niet-alledaagse chardonnay vergist niet alleen in nieuwe eikenhouten vaten, maar rijpt bovendien drie van de tien maanden op vat in de buitenlucht. Door de vaten niet bij te vullen, ontwikkelt de wijn een complex aroma waarin frisse en gerijpte tonen naast elkaar bestaan. Deze bijzondere manier van wijnbereiding komt uit de Franse Jura, waar de beroemde vin jaune wordt gemaakt. De dernière cueillette van Domaine de l'Arjolle is een fraai voorbeeld van deze traditie!



Proefnotitie

Geel getinte kleur met in de geur tonen van overrijp fruit, sherry en nieuw eikenhout. De smaak zet krachtig en vol in, met duidelijk aanwezige tonen van de eikenhoutrijping. De afdronk is lang.

Drinken bij

Lekker bij visgerechten, maar ook heel geschikt bij wit vlees (kalf) en gevogelte.

Houdbaarheid

Te bewaren tot ongeveer vier à vijfjaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2021	Perswijn - mei/juni 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Vulling, goede zuren, kracht, lengte
2019	Perswijn - januari 2022: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Rijk, mooie structuur
2014	Perswijn - oktober 2016: ****(*) Zeer goed | Tweede plaats in de proeverij Chardonnay uit de Pays d'Oc

Persoonlijke proefnotitie

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