Coquille de Mer

- Frankrijk

De druiven worden 's nachts geoogst om de versheid te behouden en oxidatie te voorkomen; de trossen worden ontsteeld en vervolgens voorzichtig geperst. Het bezinken gebeurt door middel van flotatie, en het sap wordt gefermenteerd bij een temperatuur tussen 16 en 18 °C in contact met Amerikaans eikenhout.

De wijn rijpt vervolgens op de droesem, nog steeds in contact met het eikenhout, gedurende minimaal 6 maanden voordat hij wordt gebotteld.



Proefnotitie

Geel met gouden glans. Modern en krachtig profiel, gedomineerd door tonen van vanille, kokos en een vleugje bourbon. Rijk en complex in de mond, met een mooie rondheid en een lange, eikenhoutachtige afdronk.

Drinken bij

Deze ronde, naar vanille geurende Chardonnay past uitstekend bij gastronomische aperitieven, geroosterde kreeft, romige gevogeltegerechten, gerijpte kazen en desserts op basis van noten of karamel.

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl