

**CHARDONNAY - Marcel André**  
*Vin de Pays d'Oc*

**Wijngaard**

De wijngaard is gelegen aan de voet van de Pyreneeën op de flanken van de heuvels rond het stadje Limoux in de Languedoc regio. De combinatie van een iets hogere ligging (200-400 m), een verfrissende oceaanwind en een bodem van klei en kalk maken de ideale omstandigheden voor de Chardonnay-druif om tot volle rijpheid te komen met behoud van voldoende aciditeit. Rendement van 60 hl/ha.

**Wijnbereiding**

Koude schilmaceratie gedurende 24u, vinificatie in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen kuipen gevolgd door een korte (3 maanden) houtlagering zorgen voor de rijkdom van deze wijn die vroegtijdig gebotteld wordt om de frisheid te benadrukken.

**Schenk- en drinkadvies & Verouderingsprognose**

Te drinken binnen de twee jaar op een temperatuur van 9-10 graden.

**Proefnotities**

Strokleurig met gouden schijn, helder en schitterend. Aroma's van linde, acacia, jasmijn, amandelpit, witte perzik, citrusvruchten. Evenwichtig met een frisse afdronk.

**Gastronomie**

Elegant als aperitief. Ook lekker bij schelpdieren, slakken, en vis.



*voor levensgenieters*

