



Chardonnay 2022

Domaine Vendange



Artikel Nr.	04760
Land	Frankreich
Herkunft	von den Südhängen des Massif des Bauges, nicht weit von Albertville
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10°
Ausbau	Gärung zum großen Teil in gekühltem Edelstahl, 15% in Eichenholz in Drittbelegung. 100% Milchsäuregärung. 10 Monate Reife in Edelstahl auf der Feinhefe. Der in Eiche vergorene Teil des Weins reift auch im Holz.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Zunächst viel Brioche in der Nase. Nach kurzem Atmen entwickelt sich eine fruchtig-würzige Vielfalt: Vanille, Akazie, Ananas, Zitruschale und Feuerstein. Im üppigen Geschmack werden diese Aromen durch eine schöne Mineralität ergänzt, die zugleich Länge und Tiefe verleiht.
Empfehlung	Jacobsmuscheln in cremiger Sauce