



WIJN INFORMATIE

Maison de la Vilette Chardonnay

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Zuid West
Druivenras	Chardonnay
Merk	Maison de la Vilette
Smaakprofiel	Rijk en vol wit
Wijn en spijs	Pasta gerechten, Schaal en schelpdieren, Visgerechten
Inhoud	750 ml
Jaargang	2019
Alcoholgehalte	13%



Omschrijving Badet Clement is de eigenaar van Maison de la Vilette. La Vilette kiest er bewust voor om de wijnen te labelen met 'vin de france' zodat zij druiven kunnen gebruiken afkomstig uit heel Frankrijk en zo met geheel nieuwe smaken op de markt te kunnen komen. Deze wijn is gemaakt van 100% chardonnay. De druiven groeien in zuidwesten van Frankrijk. Er worden zowel druiven uit de voetheuvels van de Pyreneeën gebruikt als druiven uit de kustgebieden. De vinificatie vindt plaats in zowel Franse als Amerikaanse eikenhouten vaten. Na de vinificatie krijgt de wijn een rijping 6 maanden 'sur lie'. Dit betekent dat wijn rijpt op het gist wat nog overgebleven is na de vergisting. Vervolgens ondergaat de wijn malolactische fermentatie, hierbij wordt het vaak scherpe appelzuur omgezet in zachter melkzuur. De wijn heeft frisse aroma's van appel, peer, citrus en noten, geroosterd brood en vanille. Lekker bij romige pasta, zeevruchten en visgerechten.

