

Ile la Forge - Chardonnay

IGP Pays d'Oc

Land	Frankrijk
Ligging	Nabij Carcassonne
Eigenaar	Les Domaines Paul Mas te Pézenas
Oppervlakte	
Bodem	Kalksteen met kiezel
Gemiddeld rendement	55 hl/ha
Druivensoorten	100% chardonnay
Leeftijd van de wijngaard	20 jaar
Bewaarpotentieel	3-4 jaar
Cultuur	Milieuvriendelijke benadering zodat minder sproeistoffen gebruikt worden, bodembegroeiing met gras om het gebruik van onkruidverdelgers te verminderen; deels mechanische en deels manuele oogst.
Vinificatie	Na ontristing schilmaceratie gedurende 8 uur aan lage temperatuur, koude "débouillage" (verwijderen van de grove onzuiverheden) aan 5°C; pneumatische persing; gisting gedurende 1 maand aan 16°: 60% van de wijn gist in nieuwe Franse eiken vaten, de rest in inox vaten.
Rijping	60% van de wijn rijpt gedurende 6 maanden in nieuwe Franse eiken vaten, op de fijne droesem met regelmatige "bâtonnage", de rest in inox kuipen
Beschrijving	Deze wijn heeft een briljante goudgele kleur en ontwikkelt een rijk bouquet met aroma's van tropische vruchten, ananas, hazelnoot, linde en kweepeer, met een gevanilleerde en geroosterde toets; in de mond geniet men van een rijke en ronde smaak met een mooie aciditeit en lange afdronk
Nota	
Gastronomie	Schelpdieren en garnalen, schaaldieren (kreeft, langoest), koude visschotel, gebakken of gegrilde vis, vis in saus, patés en terrines, voorgerechten in roomsaus, zachte kazen



VIN D'EXCEPTION ET DE TALENT

