



LES 5 VALLEES CHARDONNAY VDF



Deze prachtige witte wijn wordt gemaakt van 100% Chardonnay druiven, die 's nachts geoogst worden. De wijn fermenteert gedurende 2 weken met geselecteerde gisten in roestvrijstalen tanks en rijpt ongeveer 3 maanden op gist.

Heldere goudgele kleur. Het bouquet is erg elegant met een smaak van ananas, hazelnoten, limoenbloesem en aroma's van vanille en geroosterd brood. Het palet is rijk en zacht en heeft een goede zuurgraad. Een mooie lange persistentie die afloopt op ananastonen. In de eerste 3 jaar zult u genieten van zijn tropische fruit aroma's, die vervolgens veranderen in meer minerale en boterachtige aroma's.

Geweldige wijn om te serveren met zeevruchten en visgerechten, wit vlees, blauwe kaas en fruit desserts. Ook erg lekker om zo van te genieten!



PRODUCENT

Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domein Paul Mas meer dan 600 hectare wijngaarden en werkt samen met verschillende boeren waardoor ze nog eens 1312 hectare extra tot hun beschikking hebben. Dit maakt het mogelijk dat ze toegang hebben tot wel 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelofelijk scala aan verschillende bodems in de Languedoc.



INFO

Productnummer	1811/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfaat	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Stelvin
Restsuiker	2	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.45	GTIN product	3760040426457
		GTIN verpakking	13760040426454