



PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY BARRELFERMENTED



Druivenrassen/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay druiven en, zoals de naam al zegt, in het vat gefermenteerd. De druiven worden machinaal geogst in de derde week van augustus, tijdens de nacht. Het voor-gisten gebeurt bij 5°C. Na de gisting rijpt de wijn 9 maanden in nieuwe Frans eikenhouten vaten, die vervaardigd zijn uit hout uit de bossen van Allier.

Proefnotitie

De wijn heeft een felle strogele kleur. De aroma's van tropisch fruit gaan prachtig samen met de aroma's van vanille en de finesse van amandelen. In de mond is de wijn zalvend en romig, maar ook compact en fris. De aromatische tonen van eikenhout en een aanhoudende zijdezachte finish maken het geheel af.

Wijn/Spijs

De wijn gaat vooral heerlijk bij zeevruchten en schaaldieren, rijst en gebakken groente, wit vlees en frisse vette kazen.



PRODUCENT

Pago de Cirsus

Bij Pago de Cirsus worden wijnen gemaakt van het hoogste kwaliteitsniveau. Het terrein, het microklimaat en de druivensoorten die er worden gekweekt, geven de wijnen een onderscheidend karakter ten opzichte van andere wijnhuizen. De bodega is gelegen in het hoogste punt van het landgoed, van waaruit een groot deel van de wijngaard overzien kan worden. De ondergrondse kelder creëert het hele jaar een stabiele temperatuur en benodigde vochtigheid.



INFO

Productnummer	6545/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Navarra	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8436553140023
		GTIN verpakking	8436553140191