

Les Vignerons Narbonnais / CLR Réserve Mascart Chardonnay 2025

Pays d'Oc IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

De wijnen van Dom Minval worden gemaakt door Les Vignerons du Narbonnais, een samensmelting van vier coöperatieve kelders: deze van Ouveillan, Narbonne, Vinassan en Sallèles d'Aude. Samen vertegenwoordigen ze 2500 ha. De aangesloten boeren worden niet per kg druiven betaald, maar krijgen een forfait per hectare, zodat ze niet geneigd zijn om teveel te gaan produceren. Tijdens de oogst worden de druiven ook gescheiden volgens de kwaliteit en dan verwerkt. Via het project "Les Vendanges du Coeur" gekoppeld aan een jaarlijkse veiling ondersteunt de coöperatie de sociale organisatie "Restos du Coeur". De wijnen die wij verdelen worden gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon), dat instaat voor de verkoop.

omschrijving

Boterige chardonnay met veel body. In het aroma herkennen we geel fruit en duidelijke houttoetsen (vanille, caramel).

wijngaard

Afkomstig van alluviale, kalkhoudende bodems.

kelder

Gisting en rijping in inox gedurende 12 maanden. Door de wijn in contact te brengen met eiken staven bekomt men de houttoets in de wijn.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij paddestoelen, kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), pluimwild (fazant, patrijs), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

