

Maison Ventenac (?) Chardonnay 2021

Vin de France - Languedoc - Frankrijk



domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijngedebied op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneëen schermen de Zuidenwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

omschrijving

Rijpe chardonnay met toetsen van exotisch fruit zoals ananas, maar de zuurtegraad blijft verfrissend. Een subtiele vanilletoets is aanwezig. Gulle, verleidelijke en heel zuivere wijn.

wijngaard

Hoog gelegen wijngaarde op het plateau ten Noorden van Carcassonne. De wijnbouw is biologisch, de certificatie is lopende. Het rendement wordt beperkt tot een bescheiden 45 hl/ha.

kelder

Na de oogst van 5 tot 8 september werden de druiven pneumatisch geperst. Enkel het sap van de lichte persing werd gebruikt. Gisting in inox tanks bij een gecontroleerde temperatuur van maximum 18°C. Na de gisting rijpte de wijn nog twee maanden in houten foeders van 2000 liter. 30% van de wijn heeft de malolactaatomzetting doorlopen.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij

analyse

alcohol: **13% Vol.**