



Domaine de l'Attilon 2010, Chardonnay Vin Biodynamique

Druerne til denne sjældent udbudte Økologiske hvidvin, kommer fra vinmarker tilhørende den anerkendte vinproducent M. de Roux. Glæd dig til denne lille perle fra Provence området, som er vores nyeste skud på stammen. Et økologisk vinhus som fremstiller sin Hvidvin med Chardonnay druer. Med luft, sol og jordbund syd for Arles på grænsen til Rhône, samt de kraftige Mistral vinde formes denne vin i farve, duft og smag på en måde der begejstrer vinkendere.

Love:

Betegnelsen Vin de Pays blev fastlagt ved dekret i 1979

Druesorter:

100% Chardonnay

Fremstilling:

Inden selve gæringen, gennemgår druer og saft en nedkølingsproces (fra 12 til 15°C) der varer 48 timer. Dette fremmer udviklingen af vinens frugt og farve. Herefter gærer den ved stigende temperatur (22 til 23°C) i 10 dage. Endelig gærer den i 4 dage ved en temperatur der stiger gradvist fra 25 til 27°C.

Smag:

Druesorten Chardonnay modner hurtigere end f.eks Sauvignon druesorten. En jordbund af sand, ler og kalk er perfekt til dyrkning af Chardonnay druen. En dejlig harmonisk vin domineret af en fin afstemt "ren" chardonnay duft, med fremtrædende mineralske noter i smagen som afsluttes med en fyldig lang eftersmag.

Gemmeevne:

Den er ikke fremstillet med henblik på at henligge og bør derfor nydes i sin bedste alder og før 2015.

Anbefales:

Nyd den til fiskeretter med god smag.

Santé

*Annelise Ladegourdie
Vinimportør*



Pris: 73,25