

RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC – CHARDONNAY

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Herkomst: Roussillon

De coöperatie Les Vignobles Foncalieu

Les Vignobles Foncalieu is de oudste coöperatie van Frankrijk, opgericht op 23 december 1901. Zij maken authentieke wijnen van de druiven die van oudsher voorkomen op de diverse wijngronden. Foncalieu is gebouwd op vakmanschap van de wijnmakers en innovatie binnen de regionale research centra. Deze combinatie levert kwaliteitswijnen op die in vele landen bijzonder gewaardeerd worden. De coöperatie is een samenwerkingsverband van kleine wijnboeren die zich toeleggen op productie van topdruiven. De wijnboeren die de sauvignon Blanc druiven verbouwen zijn gevestigd in de Languedoc. De vinificatie is het werk van de wijnmakers van Les Vignobles Foncalieu.

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken bevat staan aangepland kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie frisfruitige smaak. Deze wijn heeft een fijne fruitige neus met boterige tonen van peer en ananas. De smaak is geconcentreerd, typisch Chardonnay, met een fraaie balans tussen frisheid, fruit en souplesse. De afdronk is vol en lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van (vis)salades, voorgerechten en diverse visgerechten (met botersaus) waaronder zalm, gamba's en schaaldieren. De combinatie met stevige vleesgerechten en jonge kazen is prima.

Vinificatie: De druiven worden langzaam pneumatisch geperst. Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten. De wijn vergist onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld. Overige feiten:

- Cold static clarification
- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 12,5%

