



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Calmel & Joseph Villa Blanche Chardonnay

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Languedoc, Frankrijk

Producent: Calmel & Joseph

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Bij visgerechten met (room)saus, kreeft, mosselen in roomsaus, paella, (gegratineerde) visschelp, vispannetje en gebraden kip.

Informatie over de producent:

Calmel & Joseph, opgericht in 1995 is een négociant dat enkel met onafhankelijke wijndomeinen in de Languedoc Roussillon werkt. Overtuigd van het buitengewone potentieel van deze regio assembleren, oenoloog Laurent Calmel en Jerome Joseph alle wijnen met de gemeenschappelijke wens om te bewijzen dat er te weinig bekend is van de unieke kwaliteit van deze mediterrane bodems. Naast de wens om wijnen van hoge constante kwaliteit te produceren, zijn erg begaan met het maken van wijn op basis van hun filosofie van elegantie, karakter en smaakrijkdom. Vrij van alle keurmerken, zijn onze teeltwijze en vinificaties natuurlijk en milieuvriendelijk. De druiven worden geplukt (met de hand) aan optimale rijpheid. Calmel & Joseph geven de voorkeur aan zachte vinificaties in plaats van agressieve extracties. Zorgvuldige assemblages harmoniseren de verschillende 'cuves' van lokale druiven van verschillende telers.



Informatie over de wijn:

Deze Chardonnay biedt een zeer expressieve neus met aroma's van steenvruchten (abrikoos en perzik), witte bloemen en een amandeltoets. De smaak is vol en fruitig met mango en verse abrikoos. De finale is levendig met subtiele hints van hout (3 maanden). Allemansvriend!

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN