



VIN D'ANVERS

WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

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

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Chardonnay

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

De levendigheid van de wijn past perfect bij slakken. Ook perfect bij gevogelte (in blanquette of gegrild), kalfsvlees in saus, rauwe vis, gebakken, in saus of schaaldieren. Kazen: Camembert, Brie, Bleu de Bresse, geitenkaas, Gruyère, Gouda...

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDP Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune kijkt uit over de Côte de Beaune in het westen, van Maranges tot Ladoix-Serrigny. De wijngaard ligt tussen de 280 en 450 meter boven de zeespiegel. Traditionele wijnbereiding. De druiven worden geperst zodra ze bij de wijnmakerij aankomen in pneumatische persen. Vergisting deels in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten en deels in vaten. Mergel formaties. Soms zeer gemarkeerde hellingen, vaak bedekt met kalksteen. Lichtgele kleur met gouden reflecties. Het aroma is mooi geconcentreerd met witte bloemen en citrusten. Een typische smaak met een goede zuurgraad, mineraliteit en houtachtige tonen in de afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN