Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 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 GCDF 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:
De Bourgondische Hautes Côtes de Nuits kijken vanuit het westen uit over de Côte de Nuits, van het Bois de Corton tot de hoogten van Gevrey-Chambertin. De wijngaard ligt tussen de 300 en 400 meter boven de zeespiegel. Handmatige oogst. Traditionele wijnbereiding. De druiven worden geperst zodra ze bij de wijnmakerij aankomen in pneumatische persen. Na een stevige bezinking wordt de alcoholische gisting uitgevoerd in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten op 16°C. Het lageren van de wijn gebeurt in eikenhouten vaten. Rijping gebeurt gedurende 10 maanden. De bodem bestaat uit klei & kalksteen. Lichtgele kleur met gouden reflecties. Het aroma is mooi geconcentreerd met witte bloemen en citrustonen in de neus. Een typische smaak met een goede zuurgraad, mineraliteit en houtachtige tonen in de afdronk.