



Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Saint Véran

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Lekker bij edele schelpdieren (garnalen, kreeften, kreeft, etc.) maar ook bij gekookte foie gras en wit vlees in roomsaus (kalfsvlees, gevogelte). Sushi past perfect bij zijn mineraliteit. Ideaal op geitenkazen.

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:

Aan de zuidpunt van de Mâconnais verenigt deze wijngaard verschillende dorpen in het noorden (Prissé en Davayé) en in het zuiden (Leynes, Chasselas, Chânes, een deel van Solutré-Pouilly en natuurlijk Saint Vérand) van La Roche de Solutré. Traditionele wijnbereiding. De druiven worden bij aankomst op de wijnmakerij geperst in pneumatische persen. De alcoholische gisting vindt plaats in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten. De wijnen rijpen 8 maanden op fijne droesem in roestvrijstalen vaten. Steenachtige puin en klei-kalksteen bodems uit de Jura-periode. De wijn heeft een heldere gele kleur. Delicate neus van citrusvruchten en wit vruchtvlees. De smaak is rijk, rijk met tonen van rijp fruit en varen. Mooie harmonie, gulle en complexe wijn met een minerale en aanhoudende afdronk.