



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 Savigny-Lès-Beaune Chardonnay

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Past goed bij fijne gerechten met mals vruchtvlees: gebakken riviervis, zeevis in witte saus, warme schelpdieren, fijn gevogelte in roomsaus (bijvoorbeeld een blanquette) en kikkerbilletjes. Het kan ook als aperitief gedronken worden. Gekookte kazen: Comté, Beaufort, Emmental...

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:

Ten noordwesten van de Côte de Beaune. De wijngaard omringt het pittoreske dorpje Savigny-Lès-Beaune. Handmatige oogst. Traditionele wijnbereiding. De druiven worden geperst zodra ze bij de wijnmakerij aankomen in pneumatische persen. De alcoholische gisting vindt plaats in eikenhouten vaten, waarvan 30% nieuw. De rijping gaat dan verder tussen 8 en 15 maanden in eikenhouten vaten met regelmatig roeren om diepte en complexiteit te krijgen. De bodem bestaat uit kalksteen vermengd met klei. Heldere, strogele kleur met gouden reflecties. Subtiële neus van wit fruit en verse amandelen. De smaak is alles in finesse met een mooie spanning, ondersteund door tonen van citrusvruchten en geroosterde hazelnoten.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN