



**Fiche Technique**

**Wijn**

Chardonnay, Cuvée Fruitée

**Producent**

Bastion de Garille

**Herkomst**

Frankrijk, Languedoc

**Classificatie**

I.G.P./ Vin de Pays d'Oc

**Bodem**

Een mix van klei en kalksteen

**Druivenras**

100% Chardonnay

**Vinificatie**

De druiven worden in de vroege uurtjes van de morgen geplukt om zo de frisheid van de druiven te bewaren. De druiven worden direct geperst. Het sap en het vruchtvlees wordt hierna gescheiden. De fermentatie gebeurt in RVS tanks gedurende 3 weken onder een gecontroleerde temperatuur van 16-18°C. De wijn krijgt een opvoeding in RVS tanks.

**Serveertemperatuur**

8-10°C

**Smaakomschrijving**

De kleur is een heldere gouden kleur. De geur is krachtig vol met aroma's van grapefruit, ananas en citroenschil, met een hint van verse hazelnoten. Fris en perfect gebalanceerd in de mond, met nog meer aroma's van citrus en nootachtige tonen.

**Kenmerken**

Een niet houtgelagerde Chardonnay met mooie citrustonen en fijne zuren.

**Wijn-spijs suggestie**

Als aperitief of bij lichte snacks, voorgerechten en hors d'oeuvre.

**Informatie producent**

De wijnen van Bastion de Garille, afkomstig uit de directe omgeving van Aragon en Cabardes, waarbij atlantische en mediterrane invloeden een grote rol spelen, kenmerken zich door een voorbeeldige prijskwaliteitverhouding. De vakkundig gemaakte wijnen van Bastion de Garille, behoren tot de top van de zuidwestelijke Languedoc.

