

Naam van de wijn: La Croix de la Résidence chardonnay

Producent: La Croix de la Résidence, négociant-éleveur Badet Clément & Cie

Herkomstbenaming: Vin de Pays (IGP) d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en '*négociant-éleveurs*' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu '*créateurs de vins de marque*' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.



Vinificatie (wijnbereiding): De speciaal voor deze wijn geselecteerde chardonnay druiven komen uit diverse wijngaarden van de Pays d'OC. Ze zijn vroeg in de ochtend geoogst en direct geperst. Na een koude inweking om de most te stabiliseren en op natuurlijke wijze te laten bezinken, vindt de gisting plaats. De jonge wijn rijpt nog enkele maanden na op zijn fijne bezinksel.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere gouden kleur. Volop fruit in de neus, in het bijzonder abrikoos, peer, hazelnoot en een kusje van het hout. Structuur en smaak zijn complex, fris, aangenaam fruitig en evenwichtig. Serveren: 10-12°C (in de zomer kan het wat koeler). Bewaren: bedoeld voor directe consumptie, binnen 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Prima wijn als aperitief, op het terras, het strand, bij recepties, feestjes, gourmetten, steengrillen of barbecueën met vis en andere zeelekkernijen, maar ook bij landelijke buffetten, picknick en lunch, met gemengde salades en/of vleeswaren.

Smaaktype: fris, licht, fruitig en elegant.