

Naam van de wijn: CHARDONNAY

Producent: Domaine Félines Jourdan

Herkomstbenaming: VDP/IGP D'Oc, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Félines Jourdan is sinds 1983 eigendom van de familie Jourdan, al generaties lang wijnboeren in de Languedoc. Deze familie, nu geleid door Madame Claude Jourdan, is zeer gehecht aan de kwaliteit en oorspronkelijkheid van de geproduceerde wijnen. Fruit, elegantie en zuiverheid karakteriseren de wijnen van het domein. Drie verschillende terroirs geven de wijnen extra complexiteit en oorspronkelijkheid. Het Domaine zelf domineert het Bassin de Thau, onder de rook van Sète, de bekende wijnstad. Het warme mediterrane klimaat wordt gematigd door de nabijheid van de zee, het bassin en de verkoelende zeebriezen. Madame Claude Jourdan is trots op haar familietraditie en kennis, maar schuwt de moderne technologie zeker niet, als het maar ten goede komt aan de kwaliteit van de wijn zonder het oorspronkelijke terroir karakter aan te tasten. In de kelders vindt u daarom onder andere temperatuur gereguleerde RVS tanks, pneumatische persen, airconditioning voor een betere opslag en een moderne bottellijn. Met het jaar worden de wijnen nog beter. De wijngaarden voor deze wijn liggen op een bodem van zand en kiezels in Les Cadastres. Opbrengst: gemiddeld 70 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): De perfect rijpe druiven worden mechanisch geoogst om het frisse fruit optimaal te kunnen behouden. Na het ontstelen worden de druiven pneumatisch geperst. Na 48 uur worden de sappen overgeheveld en gelucht, waarna de langzame gisting gedurende 6 weken bij 17-18°C plaats vindt in RVS tanks. Na de gisting rust de jonge wijn nog 3 maanden op zijn fijne bezinsel om meer complexiteit op te bouwen en wat meer resistentie voor zuurstof te ontwikkelen alvorens te worden geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Gele kleur met lichte groentinten. Elegante en fris aromatische neus, met kenmerkende aroma's van witte bloemen, perzik en citrusvruchten. Op de tong is het een frisse, ronde, elegante, mondvullende wijn, met een volle fruitigheid en sappige ruggengraat. Fraaie elegante finale met aroma's van citrusfruit, perzik en abrikoos. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Heerlijk aperitiefwijn en uitstekende begeleider van diverse vis en zeevruchten, zoals gerookte zalm, gebakken gamba's of een visstooftje. Maar ook witvlees en verse kazen zijn goed gezelschap.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen : "een gezellige chardonnay die zonder pretenties een broertje van de Bourgogne is" – wijnschrijver Nicolaas Klei in het AD.

Smaaktype: fris, elegant, evenwichtig, aromatisch.