

Naam van de wijn: Domaine Les Yeuses Chardonnay

Producent: GAEC Domaine Les Yeuses

Herkomstbenaming: IGP Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Les Yeuses bevindt zich in het stadje Mèze aan de rand van het Meer van Thau, tussen Agde en Sète. De afstand naar de Middellandse Zee bedraagt nog geen 10 km. De zee heeft een gunstig, verkoelend effect op de wijnbouw. De 70 ha wijngaarden liggen op zacht glooiende hellingen met een sterk kalkhoudende bodem. Naast de bekende Mediterrane druivenrassen worden ook Bourgondische en Atlantische rassen geteeld. Jean-Paul en Michel Dardé zijn de beheerders van het domein. Om de druiven van de traditioneel aangelegde en bewerkte wijngaarden optimaal te kunnen vinifiëren beschikken ze over een moderne en efficiënte wijnkelder. Zowel regionaal als nationaal en zelfs internationaal is de hoge kwaliteit van hun wijnen geroemd en gewaardeerd.



Vinificatie (wijnbereiding): de chardonnay wijngaarden liggen op iets steilere heuvelflanken met een zandbodem. De druiven worden extra rijp geoogst eind augustus. Na het ontstelen van de trossen worden de druiven pneumatisch geperst waarna de most enige tijd rust om de grove sedimenten op natuurlijke wijze te laten bezinken. Na de gisting op 15°C krijgt de jonge wijn 6 maanden rust in tanks op zijn fijne bezinksel (lies, lees).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de kleur van deze wijn is licht goud met een groen zweempje. Verse roomboter en een hint van getoast brood kenmerken de neus. Op de tong, romige boter in de aanzet, al snel gevolgd door nuances van exotische vruchten. De structuur is perfect in evenwicht en ook tamelijk complex. Serveren: 8-10°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit al zeer aangenaam, deze wijn kan echter ook tot 2-3 jaar na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: deze chardonnay is een geweldig aperitief wijn, ideaal voor feestjes en recepties. Aan tafel heeft het een zwakte voor stevige zeevis of wit vlees in romige witte saus.

Smaaktype: fris, medium vol, complex en aromatisch.