

Naam van de wijn: Domaine de Valensac Chardonnay

Producent: Domaine de Valensac, Les Vins Krossa

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Les Vins Krossa werd in 1995 door Alexander Krossa opgericht. Hij was daarvoor 5 jaar lang 'élèveur en vins' (lett.: wijn opvoeder) en exportdirecteur in het familiedomein van 70 ha. Het nieuwe bedrijf 'Les Vins Krossa' exporteert een selectie van de allerbeste wijnen uit de Languedoc-Roussillon. Domaine de Valensac is een uitstekende producent van Vins de Pays d'OC. Het domein is al ruim 100 jaar eigendom van de familie Lafon. Het ligt vlak bij de zee, in de achtertuin van Montpellier. De jonge en zeer talentvolle oenologe Edwige Thuillé werd opgeleid in Bourgogne, en dat proef je in de chardonnay wijnen. De chardonnay druiven komen van strak gesnoeide en onderhouden wijngaarden op terrassen met een bodem van zand, leem en kalk-/kiezelhoudende klei. De aanplantdichtheid is 4.500/ha en de opbrengst 45 hl/ha. Leeftijd van de wijnranken: 15+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de 's nachts geogste trossen worden volledig ontsleed, waarna de druiven gekneusd worden en een koude inweking op schillen ondergaan voor de gisting (meer aroma's). De hele vinificatie vindt plaats in RVS tanks. De gisting zelf duurt 10 dagen op 18°C en wordt gevolgd door een opvoeding op eigen 'lies' (fijn bezinksel) gedurende enkele maanden. Voor het bottelen wordt de jonge wijn nog deels geklaard en licht gefilterd op kiezelsteen filters (kieselguhr).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: strogeel met gouden accenten en een groen zweempje. Verfrissende, elegante en verfijnde neus, subtiel aromatisch. Op de tong, gul, mondvullend en rijp, volop frisse fruitaroma's en een verkwikkende finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: *great value for money* als aperitief- of terraswijn! Ideaal bij witvlees, gestoomde of gegrilde zeevis, schaal- en schelpdieren en natuurlijk verse picodon kaas.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.