

Naam van de wijn: Grand 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 'éleveur 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-/kieselhoudende klei. De aanplantdichtheid is 4.500/ha en de opbrengst ruim onder 45 hl/ha. Leeftijd van de wijnranken: 15+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de 's nachts geogste trossen uit de beste percelen worden volledig ontsteeld, waarna de druiven gekneusd worden en een koude inweking op schillen ondergaan voor de gisting (meer aroma's). De vinificatie vindt plaats deels in RVS tanks en deels in barriques van Frans eikenhout (15% nieuw, de rest 1-3 jaar oud). Het deel in de RVS tanks ondergaat geen malolactische gisting, dat in de barriques wel. De opvoeding op eigen 'lies' (fijn bezinksel) duurt 7 maanden en wordt net als de gisting 50% in RVS en 50% in dezelfde barriques ondergaan. Voor het bottelen wordt de jonge wijn nog deels geklaard en licht gefilterd op kiezelsteen filters (kieselguhr). De assemblage kan per oogstjaar variëren, 50-60% barrique en 40-50% RVS wijnen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: strogeel met gouden accenten. Expressieve neus van rijpe perziken en peren, elegant verpakt in romige minerale aroma's van de opvoeding op 'lies' en subtiele houttonen. Uitstekend evenwicht, verfijnde en harmonieuze smaak. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-3 jaar na de oogst drinken.

Culinaire advies: *great value for money* als begeleider van *à la minute* gebakken *coquilles*, langoustines of gamba's, afgeblust met een scheutje Noilly Prat en wat room. Eveneens aanbevolen bij verse pasta met een roomsaus en zeevruchten of vis (al dan niet met een beetje saffraan), gestoofde of gepocheerde boerenkip of parelhoen met een frisse en romige kruidensaus, en natuurlijk bij halfrijpe picodon kaas.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch, deels met houtopvoeding.