

Naam van de wijn: Cuvée Lafon Prestige 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-/kiezelhoudende klei. De aanplantdichtheid is 4.500/ha en de opbrengst ruim onder 25 hl/ha. Leeftijd van de wijnranken: 15+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de 's nachts geogste trossen uit de beste percelen worden volledig ontsleed, waarna de druiven direct worden geperst. De vinificatie (inclusief malolactische gisting) vindt plaats in barriques van Frans eikenhout, gevolgd door een opvoeding op eigen 'lies' (fijn bezinsel) van 12 maanden.

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', boter, vanille, (hazel)noten en subtiele houttonen. Uitstekend evenwicht, verfijnde en harmonieuze gulle smaak, veel sap en een lange, boeiende afdronk. Serveren: 12-14°C. Bewaren: binnen 3-5 jaar na de oogst drinken, extra opleg mogelijk.

Culinair advies: klassieke begeleider van stevige zeevisgerechten, gebakken riviervis met geroosterde amandelen, gepocheerde zeevis (tarbot, zeeduivel) of rivier/meervis (snoekbaars) in romige witte wijnsaus, gebraden gevogelte (parelhoen, fazant, patrijs) etc. Ook bijzonder aanbevolen bij romige, smaakvolle, rauwmelkse witschimmel kazen.

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.