

2015 CASTELBEAUX GRANDE RÉSERVE CHARDONNAY

FRANKRIG, ØVRIGE

Frisk og lækker

Vinen har en indbydende lys gul farve og en dejlig frugtig duft. Smagen byder på noter af citrus og grønne æbler, blandet med mineralske noter og en forfriskende syre. Det er en velbalanceret vin, som man kun kan nyde.

Chardonnay Castelbeaux Grande Réserve er perfekt som aperitif, men den er også yderst velegnet at servere til grillet fisk, salater, kold kylling og pastaretter Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Castelbeaux Grande Réserve er en cuvée lavet udelukkende på Chardonnay-druer hovedsageligt fra det sydlige Frankrig. Vinene, der er brugt til denne cuvée, er udvalgt, fordi de har et godt potentiale for frugtig aroma og smag sammen med et højt niveau af kompleksitet, mineralitet, friskhed og en lang eftersmag. Nøjagtig som en typisk hvidvin fra Bourgogne.

Om Producenten

Leverandøren, Les Vins Aujoux, har vingårde og –marker, der strækker sig fra Bourgogne til Rhône og Beaujolais. I sin søgen efter exceptionelle vine, der afspejler hver enkelt vinmarks særegne karakteristika, udvælges kun vine af højeste kvalitet til videresalg. Leverandøren går ligeledes op i at dyrke markerne bæredygtigt. De er IFS-certificeret samt godkendt til at fremstille økologisk vin.

