



## Régnard Bourgogne Chardonnay AOC

De kleur is glinsterend met lichtgroene reflecties. De neus heeft frisse citrusaroma's als citroen en grapefruit. Puur en fris in de mond met een vlezige textuur, fruitige aroma's en een crispy afdronk.

<b>Artikelnummer:</b>	08106720
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Oogstjaar:</b>	2023
<b>Streek:</b>	Bourgogne
<b>Appellatie:</b>	Bourgogne AOC
<b>Serveer Temperatuur:</b>	8 - 10
<b>Inhoud:</b>	0,75 L
<b>Druif:</b>	Chardonnay
<b>Smaak:</b>	Fruitig, Elegant, Mineraliteit, Vol
<b>Producent:</b>	Régnard
<b>Flesafsluiting:</b>	Kurk
<b>Alcoholpercentage:</b>	12.5%

Régnard is één van de oudste en meest prestigieuze wijnhuizen in de Bourgogne. Het werd in 1860 opgericht door Zéphir Régnard en in 1984 nam Baron Patrick de Ladoucette het domein over waarmee hij de stijl en traditie van de wijnen herstelt en vereeuwigd. Régnard produceert 7 Grand Cru's Chablis (Les Clos, Bougros, Blanchots, Grenouilles, Preuses, Valmur en Vaudésir), 5 Premier Cru's (Fourchaume, Montmains, Vaillons, Montée de Tonnerre en Mont de Milieu), Chablis en Petit Chablis. In 1992 maakte de Baron en speciale cuvée genaamd Grand Régnard, gemaakt van een selectie druiven afkomstig van de beste wijngaarden in Chablis, gepresenteerd in een opmerkelijk mooie fles, geïnspireerd op een oud model uit de 17e eeuw.

De Bourgogne beslaat ca. 26.000 hectare en heeft een groot aantal verschillende AOC's om het belang van de diversiteit van verschillende terroirs, bodems en ondergronden, evenals klimaten te respecteren. Gezien deze complexiteit zijn Chardonnay (voor witte wijnen) en Pinot Noir (voor rode wijnen), de twee druivensoorten van deze fantastische wijnstreek, de belangrijkste verenigende elementen. De kwaliteit van het druivenras staat voorop. De Chardonnay-druif wordt gekenmerkt door een mooie gele kleur met groene accenten in zijn jeugd. Fruitige aroma's (peer, citroen, perzik, abrikoos) en bloemige tonen (meidoorn, acacia) met soms een vleugje honing. De smaak is fris, soms licht mineraal.

De oogst is zowel handmatig als machinaal. De alcoholische en malolactische fermentaties gebeuren op 20°C.

De kleur is glinsterend met lichtgroene reflecties. De neus heeft frisse citrusaroma's als citroen en grapefruit. Puur en fris in de mond met een vlezige textuur, fruitige aroma's en een crispy afdronk.