



Regnard Chardonnay Retour de Flandres Vieilles Vignes

De kleur is goud met groene reflecties. In de neus minerale aroma's verweven met geel fruit en subtiele nuances van kruiden. De smaak is kenmerkend voor Bourgogne wit met rijp fruit en kruiden, elegant en mineralig. De afdrank is lang en fris met een boterige structuur.

Artikelnummer:	08104430
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Bourgogne AOC
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fruitig, Elegant, Mineraliteit, Vol
Producent:	Régnard
Alcoholpercentage:	13%
Flesafsluiting:	Kurk

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 een 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 alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks en de malolactische vergisting voor 2/3 in stalen tanks en 1/3 in houten vaten. De wijn rijpt in eikenhouten vaten.

De kleur is goud met groene reflecties. In de neus minerale aroma's verweven met geel fruit en subtiele nuances van kruiden. De smaak is kenmerkend voor Bourgogne wit met rijp fruit en kruiden, elegant en mineralig. De afdrank is lang en fris met een boterige structuur.

Perfect met verse asperges, kip, wit vlees en ham met kruiden.