

Château Saint-Roch Chardonnay Limoux

Geuren van ananas, perzik en getoast brood. Intens van smaak met een mineralige afdronk. Perfect in combinatie met vis, gegrild lamsvlees en zachte kazen.

Artikelnummer:	08205620
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2025
Streek:	Languedoc-Roussillon
Appellatie:	Limoux Appellation d'Origine Protégée
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay, Chenin Blanc
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Vol
Producent:	Château Saint-Roch
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Limoux is een kleine stad in het Zuiden van Frankrijk. De bevolking beweert dat zij de 2de gisting op de fles al lang voor Champagne hadden ontdekt. In de jaren 80 stond de appellatie bekend als een van de weinige wijngebieden met Chardonnay van volwassen stokken.

Op een bodem rijk aan mineralen gedijen de druiven van Saint-Roch. De druiven worden met de hand geplukt en zacht gekneusd. Alleen het puurste sap wordt geselecteerd en ondergaat de eerste gisting op eigen droesem. Vervolgens rijpt de wijn nog 8 maanden verder op Frans eiken.

Geuren van ananas, perzik en getoast brood. Intens van smaak met een mineralige afdronk.

Perfect in combinatie met vis, gegrild lamsvlees en zachte kazen.