

Out of Wine Cuvée Capitelle Chardonnay 2022

Pays d'Oc IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

Na jaren ervaring in de wijnsector startte Paul Bergeron zijn eigen bedrijf in 2021. Bij gebrek aan eigen wijngaarden werkt hij samen met een coöperatieve in de Languedoc en een Zuid-Afrikaanse wijnmaker. Samen selecteren ze de juiste druiven om exact de wijnen te maken die wij graag drinken! Kenmerkend is dat de wijnen zeer zacht en toegankelijk zijn maar tegelijk een mooi evenwicht bewaren met goede zuren en zuiver fruit.

<https://www.outofwine.fr/en/>

omschrijving

Bleekgele kleur, briljant helder. Aroma's van citrusfruit (mandarijn), witte bloemen, amandel en een toets van kaneel. In de mond sappig, evenwichtig, met smaken van wit fruit (perzik, meloen, peer) typisch voor de druif. Goede frisheid en een lange afdrank.

wijngaard

Mediterraans klimaat, zachte winters en warme zomers. De wijngaarden zijn licht hellend en de ondergrond bevat klei en kalk. Beslissend voor de kwaliteit is de aanwezigheid van een systeem van druppelirrigatie, dat voorkomt dat de druivelaars stress krijgen in periodes van droogte.

kelder

De druiven worden 's morgens vroeg machinaal geoogst zodat de druiven fris de kelder binnen komen. De alcoholische gisting gebeurt bij lage temperatuur (15-17°C) om de aroma's tot uiting te laten komen. Na de gisting wordt de wijn verder gerijpt op de fijne gistrest. Tijdens de eerste maand wordt de gist 2x per week opgeschud (**bâtonnage**). 30% van de wijn rijpt met houtstaven om een houttoets te krijgen in de wijn. De rest rijpt op inox en nadien wordt alles geassembleerd.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij pasta's, groenten, paddestoelen, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13% Vol.**