

Château Guéry Chardonnay 'La Force' 2023

IGP Pays d'Oc - Languedoc - Frankrijk



domein

Dit familiaal domein van 23 ha ligt in het hart van de Minervois, op arme kalkhoudende kleibodems. De jonge René-Henry Guéry is wijnbouwer in hart en nieren en zet het werk verder. Naast de klassieke Minervois worden een aantal opmerkelijke Vin de pays gemaakt. De haast altijd aanwezige wind speelt hier een bepalende rol in het terroir. Deze komt ofwel van over zee (de Marin, vocht en koelte), of uit het Oosten (de Cers, droog en warm). Ze halen hier het maximum uit de druiven door ondermeer een milieuvriendelijke wijnbouw en een nachtelijke pluk voor de witte druiven.

<http://www.chateau-guery.com>

omschrijving

Volle en romige chardonnay met een lichte houttoets maar vooral veel fruit.

wijngaard

Kalkhoudende klei en leem met zandsteen. De stokken zijn tussen 15 en 20 jaar oud en gesnoeid in guyot simple. De plantdichtheid is 4000 stokken per hectare.

kelder

De oogst gebeurt 's nachts en de wijnbereiding gebeurt bij lage temperatuur (14-21°C) onder afwezigheid van zuurstof, dit alles om het fruit en de frisheid te behouden. De gisting duurde twee maanden. 38% rijpt op nieuwe barriques (licht tot medium getoast) en krijgt regelmatige [batonnages](#). In februari volgt de assemblage met het deel dat op inox rijpte.

onderscheidingen

2010: Laureaat in de Wijnkoopgids 2012 (F. Van der Auwera) 2011: Oscar in de Wijnkoopgids 2013 (F. Van der Auwera) 2019: 90/100 Falstaff

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij pasta's, asperges, groenten, paddestoelen, eiergerechten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,7 % Vol.**

Totale zuren: **4,5 g/l**

Totale sulfiet: **117 mg/l**

Vrije sulfiet: **32 mg/l**