

Les Vignerons Narbonnais / CLR Dom Minval Chard-Viognier 2023

Languedoc IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

De wijnen van Dom Minval worden gemaakt door Les Vignerons du Narbonnais, een samensmelting van vier coöperatieve kelders: deze van Ouveillan, Narbonne, Vinassan en Sallèles d'Aude. Samen vertegenwoordigen ze 2500 ha. De aangesloten boeren worden niet per kg druiven betaald, maar krijgen een forfait per hectare, zodat ze niet geneigd zijn om teveel te gaan produceren. Tijdens de oogst worden de druiven ook gescheiden volgens de kwaliteit en dan verwerkt. Via het project "Les Vendanges du Coeur" gekoppeld aan een jaarlijkse veiling ondersteunt de coöperatie de sociale organisatie "Restos du Coeur". De wijnen die wij verdelen worden gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon), dat instaat voor de verkoop.

omschrijving

Strogele wijn met aroma's van bloemen, geel fruit, acacia-honing en boter. Volle en rijpe smaak, licht vette textuur. Zuiver fruit en veel volume.

wijngaard

Alluviale terrassen met kalksteenhoudende ondergrond.

kelder

De witte druiven worden geperst met een pneumatische pers en het sap wordt direct gefilterd over een roterende filter. De gisting verloopt in inox bij lage temperatuur. Bij de rijping komt de wijn in contact met houten duigen die in de inox tank aanwezig zijn. Dit geeft de wijn een lichte houttoets mee.

onderscheidingen

2015: Laureaat Wijnkoopgids 2018 (F. Van der Auwera)

druivensoorten

chardonnay: 60%
viognier: 40%

schenken

Aan 10-12°C bij kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**