

Baronnie de Canet

Chardonnay

Herkomst : Limoux streek in de voetheuvels van de Pyreneeën

Terroir: Kalk en klei bodem. Naast het warme mediterrane klimaat spelen ook de Atlantische invloeden een grote rol.

Druivensoort: 100% Chardonnay

Vinificatie: Machinale oogst bij koele temperaturen van 2 uur 's nachts tot 9 uur in de ochtend om oxidatie van de druiven te voorkomen. De Chardonnay wordt bij een lage temperatuur van 16°C vergist om een fris bouquet met citrus fruit te behouden. Volledig in roestvrijstalen tank vergist en opgevoed zonder hout.

Proefnotities: Een licht gouden kleur met een zeer heldere glans. In de neus aroma's van tropisch en citrus fruit gevolgd door een frisse en ronde structuur in de mond. Het goede zuurgehalte zorgt voor een lange en frisse afdronk.

