



SAUTER

WIJNEN



Famille Maurel Chardonnay (?) 2023 Vin de France

Kleur

Zachtgele kleur; de rijping op eikenhout heeft zijn sporen nagelaten.

Neus

Onmiskenbaar Chardonnay. Zo veel is wel duidelijk wanneer we de neus voor de eerste maal in het glas steken. Zuivel, zacht geel en wit fruit, goed waarneembare houtinvloed (subtiel vanille, toast, ongebrande noten, boter, wat karamel). Geen overdaad van hout, maar aanwezig is het zeker.

Smaak

Gulle, iets mollige aanzet. Niet (te) vet, maar wel duidelijk herkenbaar als een 'oaked Chardonnay'. Breed smaakpalet; geringe zuurgraad. Veel wijn voor dit bedrag ...

Bodem

Bijzondere ligging en profiterend van twee zeeklimaten (Atlantisch en de Middellandse Zee). Uitgesproken geschikte, iets zwaardere wijngaardbodem met klei, kiezel en zand. Goed drainerende, zachte hellingen.

Vinificatie

Mechanische maar zeer zorgvuldige oogst met onmiddellijke klaring door middel van koeling van de most na een kort inweekproces. Trage, koele gisting op roestvrij-staal. Voor deze wijn zijn op ons verzoek eersteklas eikenhouten foeders van 2.000 liter aangeschaft met spectaculair resultaat.

Culinair

Volwaardige dinerwijn: verse, koude kreeft met een lobbige, ambachtelijke mayonaise, gemarineerde, wilde zalm van topkwaliteit, lauwarme langoustines, rijke salades, op de huid gebakken vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami).

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75