



SAUTER

WIJNEN



Famille Maurel Chardonnay 2023 Pays d'Oc IGP

Kleur

Lichte zachtgele kleur; modelkleur voor een houtvrije variant van deze druif.

Neus

Vrijwel alle kwintessens van deze druif (wanneer verbouwd in een warm klimaat) zijn present. Brooddeeg/gist, briochebrood, zachte witte en gele vruchten, zuivel in de vorm van boerenboter en crème fraîche van superieure kwaliteit.

Smaak

Gulle, plezierige en mondvullende aanzet. Iets lobbijg, maar zeker niet de dikte van houtgelagerde Chardonnay's. Royaal en rijp, maar geen Rubens-vrouw... Heel beperkte zuurgraad. Licht zilte, bittere toets in de finale. Solide glas wijn!

Bodem

Bijzondere ligging waarbij de wijngaarden profiteren van twee zeeklimaten (Atlantische en de Middellandse Zee). Uitgesproken geschikte, iets zwaardere wijngaardbodem met klei, kiezel en zand. Vergelijkbaar met Fronsac (rive droite Bordeaux). Goed drainerende, zachte hellingen.

Vinificatie

Mechanische, maar zeer zorgvuldige oogst met onmiddellijke klaring door middel van koeling van de most na een kort inweekproces. Geen toegevoegde sulfieten. Trage, koele vergisting (die op gang komt met druifeigen gisten) op roestvrijstaal. Geen houtrijping en zo min mogelijk oxydatieve invloeden.

Culinair

Volwaardige en vrijwel onbeperkt inzetbare eetwijn: gemarineerde of op de huid gebakken zalm van topkwaliteit, lauwwarme langoustines, rijke salades, op de huid gebakken, vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami). Zachte kazen. Ook buiten de maaltijd inzetbaar.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75