

Wijndomein De Caybergh

De Chardonnay Cuvée du Maire is een zachte en elegante wijn mede dankzij de 9 maanden eikenhouten lagering waarbij complexe aroma's gevormd zijn. De typische aroma's van Chardonnay komen duidelijk naar boven waarbij het citrusfruit en banaan voornamelijk overheersen.

Wijn: Chardonnay Cuvée du Maire 2016

Oogstjaar: 2016

Druivenrassen: Chardonnay

Kenmerken

Kleur: Goud geel

Geur: Elegant, vanille lichtjes getoast met een toets van gerijpt citrusfruit en banaan.

Smaak en afdronk: Intens, elegant, verfijnd en evenwichtige wijn met lange afdronk, licht kruidig en romig, lychee en exotisch fruit.

Algemeen

Alcohol: 12,5%

Temperatuur: 10-12°C

Houdbaarheid: 7 jaar of langer, zal de wijn complexer en verfijnder maken.

Aanbevolen bij: Verfijnde vis -en kipgerechten, tussen -en voorgerecht, gebakken zwezerik, rijpe witte schimmelkazen.

Vinificatie: Fermentatie en 3 maanden Sur lie gerijpt op Franse eiken bariques.

Aanrader: karaferen