

Naam van de wijn: CORETTE Chardonnay

Producent: CORETTE, négociant-éleveur Badet Clément & Cie.



Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van de Delaunay familie, al meer dan honderd jaar een begrip in de Bourgogne. Sinds jaar en dag produceren ze in de Zuid-Franse regio Languedoc kwalitatief hoogwaardige wijnen met een constante kwaliteit. Onze lange samenwerking met dit huis heeft in 2010 geresulteerd in een voor Résidence Wijnen speciaal en exclusief ontwikkelde serie voor de horeca en de betere wijnhandel. Résidence Wijnen heeft veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.

Deze CORETTE Chardonnay komt grotendeels van hooggelegen (400 meter) wijngaarden gelegen aan de voet van de Cévennes en uit de streek van Limoux. De verschillende grondtypes in deze streek zorgen voor typische accenten. De klei en kalksteen in de omgeving van de Cévennes geven de wijn een frisheid die erg geliefd is. De rijke steenachtige klei op de vlaktes van Béziers zorgt voor rijke en ronde wijnen. En de klei en kalkstenen bodem van de Carcassonne geeft de wijn juist fruitige tonen. Het relatief koele klimaat zorgt voor elegante frisse wijnen.

Vinificatie (wijnbereiding): volgens Bourgondisch familierecept wordt 35% van de chardonnay druiven vergist en opgevoed in eikenhouten vaten. De gisting duurt ongeveer drie weken. Daarna volgt de negen maanden lange opvoeding op hout. De resterende wijn wordt bij 18-20°C in roestvrij stalen tanks vergist voor de pure fruit aroma's. Voor het bottelen worden beide types wijn (hout en roestvrij staal) samengevoegd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een prachtige goudgele kleur en geeft geuren af van zowel fris fruit (peren en groene appel) als noten. De smaak is elegant en mondvollend. De aromatische finale bevat subtiele smaken van abrikoos, vanille en eiken. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor het aperitief. Aan tafel combineert het goed met schelp- en schaaldieren, zeevis, gevogelte, pasta, en rijpe, romige witschimmelkazen.

Smaaktype: fris, mediumvol, elegant en zwoel aromatisch, 35% met houtopvoeding.