

VINALTHAU CHARDONNAY – IGP PAYS DOC

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Herkomst: Languedoc-Roussillon

La Cave de Pomerols

Het wijnhuis is opgericht in 1932 en maakte door een almaar stijgende kwaliteit en modernisering een respectabele groei door. De wijngaarden kennen een mediterraan klimaat getemperd door de invloeden van de Middellandse Zee. Klei en kalk in de bodem droegen bij aan de kwaliteit van de wijnen. De wijngaarden van de familie Beau Vignac beslaat 1750 hectare. Gezien de bodem en het klimaat worden met de volgende druivenrassen de allerbeste resultaten behaald: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah. De druiventelers moeten aan zeer strenge eisen voldoen en moeten bijvoorbeeld hun bijdrage leveren aan het behoud van de wateren van Thau. De indrukwekkende lijst van deze Medaille veroveraar zegt veel over het streven naar perfectie. De serie Vinalthau vormt de topreeks van La Cave de Pomerols.

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bevat kalk en klei. De wijnen behalen ook dankzij een fraaie vinificatietechniek een hoog niveau; fraaie vette structuur, voorzien van de nodige frisheid met tonen van witte bloemen en tabac.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van coquilles Saint Jacques, diverse vissoorten (bij voorkeur in boter gebakken), stevige vleesgerechten, gegrild vlees, rundvlees, wildgerechten, gevogelte en stoofpotten. De wijn vormt daarnaast een goede combinatie vegetarische gerechten waar noten en/of kazen in zijn verwerkt.

Vinificatie: Het typische karakter wordt verkregen door pneumatische persing van de druiven, gevolgd door schilweking op koude temperatuur. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (16 °C) met battonage om de wijn meer structuur en smaak te geven. De wijn rijpt daarna enkele maanden in RVS INOX cuves en wordt zo laat mogelijk gebotteld. Overige feiten:

- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 13,5%



Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)

