



Domaine des Tourelles "Marquis de Beys" - Chardonnay 2019 - 75cl

Deze 100% Chardonnay is afkomstig van wijngaarden die zich bevinden op een hoogte van 1050 meter boven de zeespiegel. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken ligt tussen de 20 en 25 jaar. De ondergrond van deze percelen bestaat uit kalksteen en klei. Na de gisting krijgt deze wijn een vatrijping van 8 maanden in vaten waarvan de helft nieuwe vaten zijn. Deze wijn past goed bij: gegrild gevogelte, gegrild kreeft, gerookte zalm, makreel gerookt, vegetarische gerechten en zalm gebakken of gegrild Mond: De aanzet is rijk, met een vlezig stijl en zachte structuur, dankzij de lichte vatrijping. Een evenwichtige wijn met veel elegantie en een goede lengte in de afdronk. Neus: In het boeket vinden we elegant fruit: perzik, abrikoos, alsook een toets van Brioche. Op de achtergrond is een zachte houttoets te ontdekken. Kleur: Levendige kleur die doet denken aan het zonnige Libanon.



24.83 EUR

Artcode: 00051005

[Wijnen](#), [Witte wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Wit
Fles	75cl
Alcohol	13%
Land	Libanon
Regio	Bekaavallei
Wijnhuis	Domaine des Tourelles
Druif	Chardonnay
Smaak	Evenwichtig, Elegant

Gerecht

Gegrild gevogelte, Gegrilde kreeft, Gerookte zalm, Makreel gerookt, Vegetarische gerechten, Zalm gebakken of gegrild