



### Info algemeen

---

|             |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| Artikelnr.: | 18214581                          |
| Land:       | Frankrijk                         |
| Streek:     | Languedoc                         |
| Wijnhuis:   | Calmel & Joseph                   |
| Druivenras: | Chardonnay                        |
| Stijl:      | sappig   rijp   rond              |
| Bodem:      | Vulkanische gesteente   kalksteen |
| Opvoeding:  | RVS – 3 maanden op frans eiken    |
| Drinken:    | 0 – 2 jaar na de oost             |

### Beschrijving etiket

---

Chardonnay "Tribu Montahut"

### Aroma's

---

abrikoos | perzik | ananas | citrus | noten | boter | vanille

### Omschrijving

---

Een ronde wijn met gebalanceerde aroma's van rijp pitfruit zoals abrikozen en perzik met een frisse toets van ananas en citrus in een zachte lang aanhoudende afdrank met een romige structuur waarin tonen van de houtrijping zoals hazelnoten, boter en vanille zijn te bespeuren.

### Spijs

---

filmend | vis | kreeft | coquille | bisque | gevogelte | varken | kalf | salade

### Informatie

---

Calmel & Joseph is een jong wijnhuis opgericht in 1995. Als handelshuis 'maison de négoce' is het bedrijf gespecialiseerd in het maken van wijnen afkomstig van particuliere wijngaarden van de Languedoc-Roussillon. Overtuigd van het buitengewone potentieel van deze regio zijn Laurent Calmel (oenoloog) en Jerome Joseph samen gaan werken met als gemeenschappelijk doel: Wijnen maken van een zeer hoge kwaliteit.

De wijngaarden liggen verspreid langs de kust van de Languedoc-Roussillon met een mild mediterraan klimaat. Door de aanplant van druivenstokken op verschillende percelen ontstaan ideale uitgangsposities om verschillende druivensoorten te laten groeien op de voor hun ideale bodem en omstandigheden. Deze chardonnay is afkomstig van hoger gelegen hellingen bij het koele Limoux met een ondergrond bestaande uit vulkanisch gesteente, klei en kalk.

Door het warme zonnige klimaat met weinig regen vindt de wijnbouw op een natuurlijke wijze plaats zonder pesticiden of andere bestrijdingsmiddelen. Ook de wijnbereiding vindt natuurvriendelijk plaats. De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd wanneer ze rijp genoeg zijn zodat de overgebleven zuren en suikers in de druiven optimaal benut kunnen worden tijdens het vinificatieproces. Alle wijnen worden geanalyseerd door een onafhankelijk laboratorium. Deze chardonnay heeft drie maanden gerijpt op deels nieuwe barriques van Frans eikenhout.

De chardonnay van Calmel & Joseph scoort internationaal bijzonder hoog, sinds 2012 zijn de wijnen op het Chardonnay du Monde Festival in de bourgogne, in deze prijsklasse, keer op keer bekroond tot de top 10 beste chardonnay ter wereld vanwege de uitmuntende prijs kwaliteitverhouding.