



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Remordimiento Blanco (BioD) 1,500L

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón is een biologisch en biodynamisch wijnhuis in Jumilla, Spanje, gelegen op kalkrijke, stenige bodems op ongeveer 840 meter hoogte. Ze werken met handmatige oogst en wilde gisten om wijnen te maken die de pure expressie van het terroir laten zien. Hun stijl is krachtig maar elegant, met veel aandacht voor detail.

Remordimiento Blanco

Als meest beloftevolle wijnmakers van Spanje zetten onze vrienden hier een chardonnay op de wereld die loepzuiver, oertypisch en van absolute topkwaliteit is voor een ongelooflijke prijs. Dank zij de uitzonderlijke balans tussen fruit en houtrijping past deze witte bij de meest gracieuze gerechten, met grote voorliefde voor gebakken witte vis, geroosterde zeevruchten als langoustines en gegratineerde Oostendse oesters. Ook romig bereid wit vlees als kalf en gevogelte zijn felbegeerde partners, net als gesmoorde knolgroenten en gerijpte harde kazen. Schenk hem op z'n best à 12°C, desnoods in karaf.

In 1980 plant papa Cèrdan, na een trip in Frankrijk, bij wijze van experiment chardonnay in een aantal kalkrijke percelen van Fuente-Álamo. Warme stukken grond die getemperd worden door de hoogte en de verkoelende grond. Zo krijgen we een soort mediteraans klimaat.

Meer dan 40 jaar later oogsten de broers de vruchten van dit experiment. Na een triage en handpluk, volgt een korte koude maceratie. Gevolgd door een spontane gisting op vat en op grote eiken foeders. Op dezelfde vaten gebeurt de rijping op de lies. Deze wijn is strogeel, zeer helder. In de neus herken je witte bloemen en fruitige aroma's, samen met intense tonen van geroosterde en gerookte eiken vatgisting. De smaak is zacht, evenwichtig en lekker met een heerlijke frisheid.

De neus is intens en complex met op de achtergrond geroosterde en gerookte toetsen.

De ondergrond van deze chardonnay-wijngaarden zijn heel divers. Een deel is wat hoger gelegen, en geniet van extra zon, terwijl een ander perceel een poreuze ondergrond geniet, wat de wortels dieper doet gaan en de rank verplicht sterker gemaakt wordt. 2 krachten die na de oogst gebundeld worden in deze patser: kracht en elegantie in één.

Een ongelooflijk eigenzinnig verfrissende, discreet krachtige raszuivere chardonnay uit de hogere wijngaarden van Jumilla, waar heel wat kalk en mineralen te vinden zijn, en de warme dagen worden getemperd door een koele nachtelijke wind.

Artikelnummer **2507091750**EAN **8426185070270**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Wit
Producent	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Land	Spanje
Regio	Murcia
Oorsprongsbenaming	DOP Jumilla
Druivensoort(en)	Chardonnay
Wijnbouw	Biodynamisch
Inhoud (L)	1,500
Bewaarpotentieel	2-5 Jaar
Gebruik	Wit vlees, Gevogelte, Vis