RÉSERVE DE MONVOISIN

# Monvoisin, Chardonnay #




Référence **2603082225**

**Découvrez cet article sur notre boutique en ligne**

Maison Monvoisin

Maison Monvoisin is actief in de Languedoc, een uitgestrekte wijnstreek in het zuiden van Frankrijk die bekendstaat om haar mediterrane klimaat en gevarieerde wijnlandschappen. De wijngaarden in deze streek profiteren van veel zonneschijn, milde winters en de verkoelende invloed van de wind, waardoor de omstandigheden gunstig zijn voor de wijnbouw. Het landschap wordt gekenmerkt door heuvels, kalkrijke bodems en de uitlopers van berggebieden zoals de Montagne Noire. De Languedoc heeft een lange wijnbouwtraditie en is de afgelopen decennia sterk geëvolueerd naar een moderne wijnregio met aandacht voor kwaliteit, duurzaamheid en respect voor de natuur.

De benaming Pays d’Oc verwijst naar de beschermde geografische aanduiding voor wijnen uit een groot deel van Zuid-Frankrijk. Binnen dit gebied werken verschillende wijnbouwers en wijnbedrijven met uiteenlopende druivenrassen en productiemethoden. De HVE-certificering (*Haute Valeur Environnementale*) staat voor een milieubewuste aanpak, met aandacht voor biodiversiteit, natuurlijke ecosystemen en een verantwoord beheer van landbouwgrond. Zo past de regio binnen een bredere ontwikkeling naar duurzamere wijnbouw.

Chardonnay

De Réserve de Monvoisin Chardonnay is een droge witte wijn uit de Languedoc, in Zuid-Frankrijk, met de beschermde geografische aanduiding IGP Pays d’Oc. Hij wordt gemaakt van 100% chardonnay, een veelzijdige witte druivensoort die zowel frisse fruitigheid als een volle, ronde structuur kan opleveren. De druiven worden geoogst tijdens de koelere uren van de nacht of de vroege ochtend, wanneer ze hun optimale rijpheid hebben bereikt. Na een korte schilweking worden ze geperst. De gisting gebeurt bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn op zijn fijne droesem, die regelmatig wordt omgeroerd om extra rondheid en zachtheid te verkrijgen. In het glas toont hij een heldere goudgele kleur. De neus biedt aroma’s van exotisch fruit, ananas, citroen en witte perzik. In de mond is hij vol en soepel, met een romige, licht boterachtige indruk en een subtiele geroosterde toets. Deze Chardonnay past uitstekend bij vis in saus, zeevruchten, gevogelte, salades en zachte kazen. Ook als aperitief komt hij goed tot zijn recht.

## CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---|---|
| Type | **Vin** |
| Couleur | **Blanc** |
| Producteur | **Réserve de Monvoisin** |
| Pays | **France** |

| | |
|---|---|
| Région | **Languedoc** |
| Appellation | **IGP Pays D Oc** |
| Cépage(s) | **chardonnay** |
| Viticulture | **Biologique** |
| Contenu (L) | **0,750** |
| Potentiel de garde | **2-5 Ans** |
| Mets | **Apéritif, Salades, Crustacés et coquillages** |