

Beaujolais Lantignié Chardonnay 2022

DOMEIN

Op Domaine Dubost (Lantignié, Beaujolais) worden 21 verschillende cuvées gemaakt, uit 32 hectare wijngaard verdeeld over 8 appellations. 90% van de aanplant bestaat uit gamay à jus blanc en 10% uit chardonnay. De door mineraliteit gekenmerkte terroirs leveren prachtwijnen met persoonlijkheid en complexiteit, die de rijkdommen van de Beaujolais perfect weerspiegelen. Dit zijn rijke, crispy wijnen met een goede lengte. Wijnbouw en vinificatie gebeurt bij Dubost met opperste precisie: de wijnstokken worden met de grootste zorg omringd, zodat ze het beste van zichzelf laten zien en zeer rijpe druiven produceren. Dit maakt een zeer lange koolzuurmaceratie bij lage temperatuur mogelijk, waaraan het domaine z'n kenmerkende stijl dankt. Elk jaar opnieuw regent het lovende beoordelingen in de internationale wijnpers.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Jean Paul Dubost heeft 4 hectare in wit aangeplant op klei- en zandleemachtige bodems. Met 6 maanden opvoeding op eikenhouten vaten. Bleekgouden kleur met lichtgele schakering. Een heerlijke witte wijn die in de neus geurt naar bloesem, acasia en kamperfoelie. In de mond heel rond, soepel en met wat citrus. Geniet op zijn fruit en fraîcheur!

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Andouillette. Bavarois van asperges. Gegrild kipje met citroen. Kaasfondue. Zeebaars.



BEWAARTERMIJN 2024-2026

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Beaujolais

DOMEIN Domaine Dubost

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus