Florent Rouve Arbois En Paradis Chardonnay

Jura - Frankrijk

Florent Rouve maakt niet alleen wijn in de Jura, maar ook in de Bourgogne. En dat proef je in deze En Paradis. Wat een ongekend mooie, loepzuivere en bijzonder lekkere Chardonnay! De druiven oogst Florent in het gelijknamige perceel met oude stokken aangeplant op bodems van klei. De relatief koele ligging zorgt voor veel frisheid en aroma's in de druiven, wat de uiteindelijke wijn een opvallend mooie spanning en finesse geeft. Na de handmatige oogst vergist Florent de chardonnaydruiven met behulp van druifeigen gisten in eikenhouten vaten. Hierin rijpt de wijn vervolgens nog zestien maanden op de gisten. Florent past geen bâtonnage toe, om de wijn zo onbewerkt mogelijk te houden. Daar is hij wonderwel in geslaagd. De cuvée En Paradis is crispy, zuiver en mineralig, met spannende frisheid en tegelijk een bijzonder verleidelijk romig karakter en een luxe eikentoets. Wie deze prachtwijn drinkt, kan zich inderdaad moeiteloos in het paradijs wanen.

Onderscheidingen

2020 Perswijn - mei/juni 2023: 16/20 punten | Goed tot zeer goed | Mooi intens, ingetogen fruitig, structuur, kracht



Proefnotitie

Heldergeel van tint met een verfijnd aroma van rijpe appel, toast en eikenhout. De volle, ronde smaak heeft een evenwichtige structuur en eindigt met een geurige en frisse afdronk.

Drinken bij

Prima bij gepocheerde (zoetwater)vis, maar bijvoorbeeld ook bij kip met roomsaus.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 2 jaar na oogst, gemakkelijk 4 tot 5 jaar houdbaar

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl