Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe Chardonnay

Languedoc - Frankrijk

De Equinoxe-serie vertegenwoordigt de nieuwe L'Arjolle-stijl, ingebracht door wijnmaker François Teisserenc. Voor deze rijke Chardonnay laat hij de druiven langer rijpen waardoor de smaak van de wijn voller en ronder is. Desondanks weet François de frisheid en verfijning te behouden. Heel knap gedaan! François gebruikt uitsluitend het eerste en beste deel van de zeer zachte persing en vergist twee derde van het sap in eikenhouten fusten, waardoor de houtinvloed duidelijk aanwezig is. Na de bâtonnage rijpt de wijn vijf maanden op de 'lie' in dezelfde vaten. Het overige deel vergist en rijpt in tanks. Het resultaat is een heel mooie, droge Chardonnay. De verleidelijke, luxe en milde smaak maakt de wijn uitermate geschikt om zomaar te drinken, of te combineren met mooie gerechten zoals coquilles saint-jacques, schol of gevogelte.



Proefnotitie

Fraaie, aromatische droge witte wijn met nuances van toast, rijpe appel, mango en wat eikenhout. De smaak zet zacht, mild en rond in en heeft een aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Goed te combineren bij verfijnde visgerechten, gevogelte of milde pastaschotels.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2022	Perswijn - mei/juni 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Dikte, sap, structuur
2020	Perswijn - januari 2022: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Balans, rijp, lengte
2020	Perswijn - september/oktober 2021: 15.5/20 punten | Goed tot zeer goed | Boterig, mooi hout

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

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