

Technische Fiche

FILDEFERE CHARDONNAY

SPECIFICATIES

- Kleur: Briljant & doorschijnend met zilveren reflecties.
Neus: Aroma's van vers fruit met dominante citrusvruchten & exotische vruchten.
Mond: Zeer teder in de aanval, zenuwachtig & vers dankzij zijn zure lopende inslag.

SOMMELIER TIPS

De filosofie van het wijnhuis Sauvion is er op gericht de typiciteit van bodem & druivenras te behouden. Tegelijkertijd presenteert men een wijn die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur & smaak.

De bodem is kiliceus op een ondergrond van sedimentaire steen in het Loire-stroomgebied. Vooreerst vindt er een koude stabilisatie van most voor 8 dagen plaats & daarna fermentatie van 18 dagen in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling.

Heerlijk als aperitief met hapjes, bij een barbecue of bij een picknick. Super handig door zijn beugelsluiting.

DRUIF

100 % Chardonnay

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Loire

CLASSIFICATIE

IGP Val de Loire

ALCOHOL PERCENTAGE

12,0 %



Douze
wines
www.douzewines.be