Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Chardonnay Dernière Cueillette

Languedoc - Frankrijk

Deze niet-alledaagse chardonnay vergist niet alleen in nieuwe eikenhouten vaten, maar rijpt bovendien drie van de tien maanden op vat in de buitenlucht. Door de vaten niet bij te vullen, ontwikkelt de wijn een complex aroma waarin frisse en gerijpte tonen naast elkaar bestaan. Deze bijzondere manier van wijnbereiding komt uit de Franse Jura, waar de beroemde vin jaune wordt gemaakt. De dernière cueillette van Domaine de l'Arjolle is een fraai voorbeeld van deze traditie!



Proefnotitie

De wijn heeft een geel getinte kleur en een geurige neus met tonen van overrijp fruit, sherry en nieuw eikenhout. De smaak is krachtig en vol, met duidelijk aanwezige eikenhouttonen en een lange afdronk.

Drinken bij

Deze veelzijdige wijn is heerlijk bij visgerechten, maar ook uitstekend te combineren met wit vlees, zoals kalfsvlees, en gevogelte.

Houdbaarheid

Te bewaren tot ongeveer vier à vijfjaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2021	Perswijn - mei/juni 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Vulling, goede zuren, kracht, lengte
2019	Perswijn - januari 2022: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Rijk, mooie structuur
2014	Perswijn - oktober 2016: ****(*) Zeer goed | Tweede plaats in de proeverij Chardonnay uit de Pays d'Oc





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl