Toques et Clochers Limoux Chardonnay Océanique

Languedoc - Frankrijk

De wijnbouwers in de Zuid-Franse streek Limoux organiseren elk jaar een gastronomisch feest waarbij de opbrengst van de wijnverkoop ten goede komt aan de restauratie van de kerk van het organiserende dorp. Een topkok die is bekroond met drie Michelinsterren zwaait hier de scepter. Dit evenement is dan ook een fenomeen in culinaire kringen. De wijnen van de verschillende terroirs worden apart gebotteld. In het terroir Océanique bevinden zich de meest koel gelegen wijngaarden, waardoor de druiven bijna twee weken later rijpen dan elders. Met als gevolg dat deze wijn een chablis-achtig karakter heeft. Na de pluk gist en rijpt de wijn gedurende negen maanden in kleine eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Frisse en aromatische chardonnay met wat vuursteen, toast en eikentonen. De smaak is vol, rond en fris, met een aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Heerlijke wijn bij schaal- en schelpdieren en visschotels.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar, gemakkelijk houdbaar tot vier à vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2021	Perswijn | januari 2026: ****(*) | Fijn, rijk, spanning
2021	Decanter World Wine Awards 2025: Zilveren Medaille | 90/100 punten | Silky texture
2015	Perswijn - mei/juni 2018: Derde plaats in de proeverij witte Limoux | ****(*) Zeer goed

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl