



Domaine la Croix Belle - Caringole Chardonnay - Côtes de Thongue IGP

100% Chardonnay

Bodem van klei en kalk in de meerderheid, plus een bovengrond van keien in een aantal percelen.

De stokken zijn 15 a 20 jaar oud.

5% wordt gevinifiëerd op nieuwe eiken vaten vóór assemblage om rondheid en complexiteit te geven à de cuvée
Koude vergisting bij 18 ° C op stalen tanks. Licht debourbage, de vaste stoffen dalen neer in een houten vat, waarna deze verwijderd worden.

4 maanden rijping sur lie (met schilweking) en 'bâttonnage'.

Proefnotitie : zacht en elegant

Intense neus van bloemen, citrusvruchten en kweeper , hazelnoot .

Mooie structuur, subtiel en goed in balans.

Elegant smaakpalet, zacht wit fruit, finesse, fijne zuren en bitters, mooie ronding, veel lengte in de afdronk.

Verrassend harmonieus, vol romig en licht getoast.

De wijn is zeer aantrekkelijk, een heel rijpe smaak en blijft lekker fris.

Heerlijk bij een vis barbecue, Gepocheerde of gegrilde visgerechten in een botersaus en gevogelte. Wit vlees, lam, pasta gerechten, vegetarische gerechten. Ideaal ook bij kaasschotel.

Reeds in 2008 werd het domein bekroond tot top 10 van de beste domeinen van alle Vin de Pays door Wine Report / Hugh Johnson

