Famille Audu Chardonnay



Artikelnummer: 569101
Ursprung: Ardeche
Druva: Chardonnay
Årgång: 2025
Volym: 750 ml
Förpackning: Lättare glasflaska
Kategori: Vitt vin

Smakbeskrivning:

Ett elegant och välbalanserat vitt vin med frisk karaktär och subtil fatton. Doften bjuder på mogna gula äpplen, citrus och tropisk frukt, kompletterat av inslag av vanilj, smör och rostade nötter.

Smaken är nyanserad och fruktig med toner av gula äpplen, grillad citron, ananas och päron. Den varsamma lagringen med fransk ek bidrar med en mjuk rondör och eleganta inslag av vanilj, kardemumma och macadamianötter. Frisk syra och fin mineralitet skapar balans och ger vinet en lång, harmonisk eftersmak.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas när de uppnått optimal mognad för att bevara både fruktintensitet och frisk syra. Vinet framställs huvudsakligen av Chardonnay (85 %), kompletterad med Grenache Gris (10 %) och Floréal (5 %), en kombination som bidrar till både struktur, aromatik och balans.

Efter varsam pressning vinifieras vinet i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar för att bevara druvornas rena fruktkaraktär och naturliga fräschör. Därefter lagras vinet under en månad tillsammans med fransk ek, vilket ger en elegant och väl integrerad fatkaraktär med subtila toner av vanilj, smör och rostade nötter.

Resultatet är ett friskt och smakrikt vitt vin där frukt, mineralitet och fat samspelar i en harmonisk och balanserad stil.

Passar till:

Ett mångsidigt matvin vars friska syra och eleganta fatkaraktär gör det till en utmärkt följeslagare till många olika rätter.

Vinet passar särskilt bra till fisk och skaldjur, såsom grillad fisk, halstrade pilgrimsmusslor, räkor och hummer. Den fina balansen mellan frukt och fat gör det också till ett utmärkt val till kycklingrätter, krämiga pastarätter och risotto.

De subtila tonerna av smör, vanilj och rostade nötter harmonierar väl med rätter som innehåller smörsås, svamp eller lagrade hårdostar. Servera gärna vinet svalt för att lyfta fram dess fräschör, fruktighet och eleganta komplexitet.