Chardonnay de la Jaubertie Périgord Cuvée Tradition

Bergerac - Frankrijk

Domaine de la Jaubertie is het fameuze domaine van de familie Ryman. De vader van Hugh Ryman, de huidige wijnmaker en eigenaar, was een groot liefhebber van chardonnay en bracht de druif naar de Bergerac. Omdat deze daar vrijwel nergens voorkomt en niet is toegestaan in de herkomstbenaming Bergerac, is Ryman verplicht de wijn te verkopen als 'streekwijn'. De wijngaarden zijn sinds 2009 biogecertificeerd en liggen op sterk klei-kalkhoudende bodems. De wijze van wijn maken komt sterk overeen met de manier waarop klassieke witte Bourgogne wordt geproduceerd. Na de gisting rijpt de wijn ongeveer 6 maanden op de lie (gistcellen), waardoor de Chardonnay een rijke, 'boterachtige' smaak krijgt. Deze bijzondere witte wijn van Hugh Ryman heeft dan ook veel succes!



Proefnotitie

Volle, lichtgele kleur met aroma's van geel fruit, boter en citrus. De smaak is vol en krachtig en blijft lang nahangen.

Drinken bij

Heerlijk bij vis of wit vlees in volle witte sauzen, maar ook erg lekker bij schaaldieren, gebakken kabeljauw of zomaar bij een stukje kaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk; houdbaar tot drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Concours Général Agricole 2025: Gouden Medaille
2021	Perswijn - september/oktober 2023: **** Zeer goed | Zacht en sappig, goede zuren
2019	Perswijn - januari 2021: ***(*) Goed tot zeer goed | Zacht, sappig, rond

Persoonlijke proefnotitie

Bacchus Wijnhuis
Kleverparkweg 22
2023 CE Haarlem
023-5276898
www.bacchuswijnhuis.nl