

Le Guignard Chardonnay No. 6 Premium Barrique

Voor het produceren van deze witte zijn zijn 100% Chardonnay druiven gebruikt. De druiven zijn afkomstig van druivenstokken die tussen de 15 en 25 jaar oud zijn. De bodem is van klei en leisteen. De druiven zijn afkomstig uit de Zuid-Franse Pay-D'Oc. De Pay D'Oc is de grootste wijnstreek, ook wel Languedoc – Roussillon genoemd. Deze streek loopt van de Rhône tot aan de Spaanse grens.

De Guignard Chardonnay No. 6 Premium Barrique heeft een gele kleur en aroma's van banaan en peer. De wijn is fris en aromatisch. De houtlagering heeft plaats gevonden op 40% nieuwe vaten, 30% 1 jaar oude en 30% op 2 jaar oude vaten. De rijping vindt plaats 'sur lie'. Zo krijgt de wijn een vet en rijk karakter. Deze lagering is duidelijk herkenbaar in de neus als vanille en peer.

De ideale serveertemperatuur is 6-8 °C. De Guignard No. 6 is een echte eetwijn en ideaal bij ganzenlever, vette vis of vis met een romige saus en geitenkaas.

Alcoholpercentage 13%

Wij hebben in samenspraak met een grote wijnproducent in de Languedoc-Roussillon streek speciale wijnen ontwikkeld. De wijnen komen uit de buurt van Carcassonne. De beste druiven zijn geselecteerd voor het maken van onze wijn. De naam Guignard is de Franse vertaling van de naam Ginjaar. De Ginjaren hebben hun roots in Frankrijk. In de 17^e eeuw zijn ze gevlucht voor de Hugenoten.

Tevens treft u op alle flessen een afbeelding van een vogel aan. Verder staat op elke fles het familiewapen en hebben alle wijnen een nummer.

