

Château Martinolles Vieilles Vignes Chardonnay



PRODUCENT: Domaines Paul Mas

LAND/REGION: Frankrike / Languedoc-Roussillon

ARTIKELNR: X512218201

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: 2021

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet är drickvänligt idag men går utmärkt att lagra mellan 3-5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinrankorna beskärs enligt Guyot metoden och är mellan 5 till 45 år gamla. Rankorna ligger främst i nordlig riktning och jorden består av limsten, lera och sand. Detta vin har lagrats i franska och amerikanska fat under 9 månader. Vinet uppvisar härliga toner av lime, ananas, nötter, smör, komplexa toner av kryddor och brioche. Smakerna är intensiva men väldigt eleganta och de mineraliska jordarna ger starkt avtryck i vinet.

MATCHA TILL:

Serveras mellan 10-12°C till ost eller krämiga rätter av kyckling.

Château de Martinolles består av över 30 hektar och här odlas Chardonnay, pinot noir, chenin blanc, cabernet franc, syrah mm. De två sistnämnda skördas för hand. Vingården är en form av kooperativ till Domaines Paul Mas, de sköter sig självständigt men får ta del av de fördelar som det innebär att tillhöra ett kooperativt med exempelvis de ekonomiska muskler som ligger bakom. Genom att de kan använda sig av de senaste vinteknikerna samt har lång och gedigen kunskap framställer de viner av högsta kvalitet. Störst uppmärksamhet har de fått för sina ekade chardonnays, deras Crémants blanc och röda Limoux blends.

Provningsnotering: