

Sainte Marie 2024, Limoux Chardonnay, J.L. Denois Bio

Jean Louis Denois · AOP Limoux · Limoux, Frankreich



Chardonnay alter Reben aus dem Limoux, im Eichenfass gereift, komplex und mineralisch mit Reifepotenzial bis 20 Jahre.

Aromaprofil. Komplexes und reifes Bukett mit Aromen von kandierten Zitrusfrüchten wie Cedrat, Mandarine und Zitrone, würzigen Noten von Nelken, einem Hauch Vanille und Kräutertee. Im RVF Februar 2018 für seine "richesse aromatique" mit Noten von getrocknetem Apfel, Honig, Linde und Engelwurz gelobt. Am Gaumen üppig, reich, komplex, mit unglaublicher Frische und langem Reifepotenzial.

Herstellung. Selektion einer der ältesten Chardonnay-Parzellen am Domaine de Borde Longue. Handlese und Sortierung in kleinen Kisten. Vergärung im Eichenfass und Reifung 10 Monate auf der Feinhefe, ohne malolaktische Gärung für maximale Frische. Stillwein, kein Schaumwein.

Terroir. Domaine de Borde Longue, alte Chardonnay-Reben aus den höchsten und kühlest Lagen des Limoux-Gebiets. Die kühlen Bergnächte am Fuß der Pyrenäen verleihen dem Wein seine außerordentliche Frische.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auszeichnungen. Goldmedaille beim Concours Régional des Vins Biologiques 2014. Mehrfach in der Revue des Vins de France gelobt.

Pairing. Edelfisch, Hummer, Geflügel mit cremiger Sauce, gereifter Hartkäse. Garage-Potenzial bis zu 20 Jahre.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

HERKUNFT

Limoux, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Edelfisch, Hummer, Geflügel mit cremiger Sauce, Gereifter Hartkäse

REBSORTE

Chardonnay

QUALITÄTSSTUFE

AOP Limoux

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

