Domaine de la Jaubertie Périgord Monologue Chardonnay

Bergerac - Frankrijk

Eén druivenras. Eén terroir. Eén wijnmaker. Dat is hoe Jaubertie z'n fraaie Monologue-reeks omschrijft. Wijnmaker Hugh Ryman wil in deze serie de combinatie van druif en terroir tot expressie brengen - en daar slaagt hij wonderwel in. De druiven voor de Chardonnay oogst hij in het Labadie-terroir, gelegen op een zuidelijk georiënteerde helling in de Périgord. De bodem is rijk aan kalksteen, een ondergrond waar chardonnay het buitengewoon goed op doet - denk maar aan Bourgogne en Champagne. Na de oogst worden de druiven meteen verwerkt in de kelder. Na de persing en de vergisting rijpt de wijn twaalf maanden in eikenhouten vaten. En dat levert een krachtige, eikengerijpte Chardonnay op, met tonen van rijp steen- en tropisch fruit, boter, vanille en noten. Een heerlijke witte om te drinken bij gegrilde vis, gevogelte of romige kazen.



Proefnotitie

Citroengele wijn met een intense geur van rijpe appel, meloen, vanille, karamel en boter. De smaak is rijk en zacht met milde zuren. Soepele finale met tonen van room en noten.

Drinken bij

Krachtige, eikengerijpte Chardonnay om van te genieten bij smaakvolle gerechten, zoals zalm uit de oven, kip met roomsaus, groentelasagne met pompoen of gado gado met pindasaus.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 6 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Perswijn | november 2025: **** Zeer goed | Krachtig en sappig
2023	De Grote Hamersma - april 2025: 9 | Verfijnd houtgebruik

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl