

# Chardonnay. Beauvignac

## Vin de Pays d'Oc

**Produkt:** vitt vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt, medelfylligt

**Producent:** Les Costières de Pomerols

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Languedoc

**Druvor:** 100 % Chardonnay

**Alkohol:** 13,5 vol %

**Vinifikation:** Vinet framställs på ett traditionellt sätt men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. Lagring på tank i max sex månader innan det tappas på flaska.

**Jordmån:** Kisel- och kalkjord med inslag av sten och grus

**Hållbarhet:** Kan lagras ca 2 år.

**Temperatur:** Serveras vid 10°.

**Färg:** Ljust gul.

**Doft:** Citrus och vita blommor.

**Smak:** Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av citrusfrukter.

**Passar bra till:** Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött.

**Övrigt:** Les Costières de Pomerols har under senare år haft flera framgångar med sina viner. Bl a har detta vin fått en guldmedalj i Paris 2007. Ägarna, ett litet kooperativ, har medvetet satsat på moderna viner med utpräglad fruktighet. De bör drickas ”nu”, vilket innebär inom de närmaste 3 åren. Guldmedalj vid Concours Agricole i Paris 2012 och 2013

**Artikelnummer:** 452

**Leverantörens webbsida:** [www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)



