



Chardonnay VdF 20 ltr Fustage Bouchard Aîne et Fils

Let gylden i farven med lette sølvgrå nuancer i glasset. Duften er udtryksfuld med noter af blomster og honning. Smagen er elegant med noter af delikat stenfrugt, citrusskal og grønne mandler. Lagring på bærm, i både i ståltanke og egetræsfade, giver vinen en fyldig profil og flot aroma af ristede nødder og brioche. Denne Chardonnay er en fremragende vin til aperitif eller retter med grillet fisk, salater, charcuterie, pasta og oste, såsom fransk Brie, Comté og Saint-Nectaire. Efter sortering og afstilkning bliver mosten udvundet ved pneumatisk presning, derefter afkølet og klarlagt i 24-48 timer. Efter gæringen, bliver vinen lagret på bærm i 6 måneder, delvist i rustfri ståltanke og delvist i egetræsfade, hvilket er med til at give vinen sin flotte struktur og kompleksitet.



Alle vores fadølsanlæg kan også bruges til vin.

Felder Festudlejning
Industrivej 9
6070 Christiansfeld
Tlf. 28 30 66 66
info@felderudlejning.dk