

Belle Mayance - Chardonnay

Pays d'Oc

Vin de Pays d'Oc er en regionsbetegnelse etableret i 1986 af lokale vinproducenter geografisk dækkende over Languedoc-Roussillon-området, som en betegnelse der var rummelig for at anvende andre druer end kun de sydfranske i vinene – dog i høj grad øvrige franske såsom Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah. Idéen bag kategorien og Vins de Pays d'Oc-betegnelsen var at give frit slag for at lave vine med lidt mere bredt favnende vinstil. Der er krav til høstudbyttet pr. hektar og alle Vins de Pays d'Oc skal godkendes af et smagepanel, før den må bære betegnelsen.

LGI Wines

LGI er, siden 1999, en fransk vinekspertvirksomhed med fokus på og salg af kvalitetsvine fra Sydfrankrig, nærmere betegnet Languedoc og Gascogne. I tæt samarbejde med lokale vinbønder promoverer LGI vine til forskellige landes markeder, der i blandt Danmark, og tager sig af distribution og markedsføring. Sammenslutninger som LGI hjælper de lokale vinbønder, som f.eks. ikke selv har et vinslot og tilhørende vin-virksomhed, med at holde kvalitets-standarden på deres vine og fokusere på håndværket frem for den videre markedsføring.

Vinen

Belle Mayance, som kan oversættes til "smukke græsgange" og det referer til en tid, hvor vinbønderne havde almindeligt landbrug og dyrehold ved siden af vindyrkningen. Husdyrene opholdt sig i for- og efteråret på "Mayance". Belle Mayance er en charmerende økologisk Chardonnay fra den varme Languedoc-Roussillon. Her er varmt og solrigt, men havets briser sikrer den nødvendige nedkøling af vinmarkerne. De veldrænende kalkholdige jorde ligger tæt på Canal de Midi, hvilket sikrer vinstokkene den nødvendige adgang til vand, som Chardonnay kræver for at producere sunde og modne druer. For at bevare mest mulig frisk frugt, så plukkes druerne udelukkende om natten. Efter en forsigtig presning, køles mosten ned, inden gæringen sættes i gang i de rustfrie ståltanke. Her kan temperaturen reguleres og holdes nede på 16 grader under gæringen, så hvidvinen bevarer sine friske aromaprofil. Samtidig undgås den malolaktiske gæring, hvilket også bevarer vinens naturlige friskhed. Vinen ligger derefter på bærmen i ståltanke i 5 måneder inden aftapning.

Belle Mayance er en ståltankslagret Chardonnay. Det vil sige, at vinen ikke lagrer på træfade. Vinhuset ønsker at bevare den ultrafriske og umiddelbare karakter af druen, med masser af modne frugter som pære, fersken, hvide blomster og et strejf af ananas. De gule frugter understøttes af toner af revet citrusskal, som giver vinen en dejlig friskhed. Farven er strågul med et lille grønt skær i kanten af vinen. Vinen er tør og elegant, og i eftersmagen finder du også citrusnoter, som gør vinen særdeles velegnet til mad. Belle Mayance Chardonnay befinder sig i godt selskab med både cremede oste og fed fisk, samt de lyse kødretter med kylling eller gris. Den vil også fungere godt til krydrede vegetarretter eller tapas. For den bedste oplevelse, så anbefales det at servere vinen ved 8-10 grader.

Vinifikation:

Gæring på temperaturreguleret ståltanke. Lagring på bærmen i 5 måneder på ståltanke.

Smagenoter:

Sprød, frisk og stilren Chardonnay med lækre noter af pære, citron og strejf af tropisk frugt.

Anbefales til:

Ost, Velkomst, Tapas, Fed fisk, Lyst fjerkræ



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1025571
Område:	Frankrig, Vin de Pays d'Oc, Pays d'Oc
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	4 år fra høståret
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.lgi-wines.com