

## DIE NEUE GENERATION

Klarsichtig und kühn, in einem Wort unverzagt, leiten wir, die fünfte Generation, auf dem Weingut biologische und ökologische Vorgehensweisen in die Wege, nicht ohne ein gewisses Risiko einzugehen.

Malbec, der Untypische – Chardonnay, die Präsenz.

## LES GAILLARDS CHARDONNAY

Bez.: Pays d'OC IGP    CL.: 75 cl

Rebsorten: 100% Chardonnay.

Boden: In der von Sedimentgestein geprägten Ebene des Minervois bauen wir auf einigen Hektar diese Rebsorte an. Begrenzte Produktion aufgrund der kleinen Trauben dieser Qualitätsklone.

Weinbereitung: Direktes Pressen der nächtlichen Lese; Auswahl der Moste. Lange und temperaturgesteuerte Gärung bei 15°. 20 % der Cuvée gären in Eiche. Aufrühren des Hefesatzes am Ende der Gärung.

Weinprobe: Les Gaillards Chardonnay helles gelb mit grünlichen Reflexen. Dieser Wein spiegelt die Charakteristika der Chardonnay-Traube mit blumigen und fruchtigen Noten wider. Leichte Anis- und mineralische Note. Im Mund ist der Wein nervös, rassig und sogar ein bisschen salzig. Ein charakterstarker Wein.

Passend zum Wein: Passt perfekt zu Seeteufel mit Sauce Armoricaïne, auf der Haut gegrillter Dorade, mit Maispoularde in Sahnesoße oder zum Aperitif mit 36 Monate lang gereiftem Comté oder einem alten Gouda oder marinierten Anchovis.

Serviertemperatur bei 11°C.

