









de wijnagent

Le Guignard Chardonnay No. 5

	De Wijnagent over deze wijn: "De alleskunner van de Le Guignard serie. Good met food maar ook als aperatief heerlijk. Deze wijn kan eigenlijk altijd wel op tafel verschijnen. Zonder de wijn tekort te doen, echt een allemansvriend."
	Druifsoort(en): 100% Chardonnay
	Herkomst: Frankrijk, Languedoc.
	Vinificatie: Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks gedurende 6 maanden met wekelijkse battonage.
	Smaak: > Tonen van witfruit als peer en appel en door de battonage een boterige afdronk.
	Wijn/Spijs: > Borrelhapjes. > Zachte kazen. > Vettige vissoorten. > Salades met kip.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 3 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2022. > 13.5% alcohol. > Doos van 6. > Schroefdop. > Drinktemperatuur: 8-10 graden.

