

Chardonnay Pays d'Oc

Domaine de Bachellery

Wat een heerlijk glas chardonnay is dit! Gul, sappig, geen fruitbom maar fijn en verfrissend.

Wijngaard

De regio waar deze wijngaarden liggen noemen de Fransen de “[Biterrois](#)“. Het gebied tussen de Aude, de Herault, en de Middellandse zee. In het noorden de bergen van de Espinouse, in het zuiden de zanderige kust en het bassin van de [Thau](#). De wat hogere ligging en de tramontana zorgen voor verkoeling respectievelijk droge lucht.

Vinificatie

Het 's nachts geogste fruit wordt koel binnengebracht.

Vervolgens ontsteeld en direct geperst onder CO2 om alle oxydatie buiten de deur te houden. De wijn wordt in de winery op 8 graden gehouden voor een langzame vergisting van ruim een maand op stalen cuves. de rest van de winter rust de wijn op de gist, onder wekelijkse battonnage.

Achtergrond

De vader van Brice en Yannick zag in de jaren tachtig het potentieel van dit domein en had de middelen en de zakelijke skills om het nieuw leven in te blazen. Hiermee werd de basis gelegd voor het recente succes van [Bachellery](#). Dat hij twee zoons kreeg die elkaar zó goed aanvullen en zo vindingrijk en ondernemend zijn om dit succes verder uit te bouwen dat kun je alleen maar hopen. Hij kan een tevreden man zijn, en wij zijn dat met hem, want de wijnen van Bachellery vormen een prachtige aanvulling op ons assortiment met een bijzondere prijs-kwaliteitverhouding en een geheel eigen stijl.

Herkomst



