

VIN DE FRANCE 'CHARDONNAY' Ropiteau Frères (met DRAAISTOP)

Deze knap gemaakte 'Chardonnay' van het bekende Bourgognehuis 'Ropiteau Frères' is één van onze best verkopende wijnen. Dit huis bestaat al 170 jaar en heeft een vlekkeloze reputatie als maker van uitzonderlijke witte Meursault's en andere grote Bourgognenamen. Toen ze op een dag besloten om ook een meer prijsbewuste 'Chardonnay Vin de France' op de markt te brengen, wisten we dat ze zich niet zouden laten kennen! Ze verbinden er immers hun naam en reputatie aan en willen die ten allen prijze hoog houden, alleen het allerbeste is dan goed genoeg. En we mogen wel zeggen dat ze ons niet teleurgesteld hebben, het is inderdaad een pracht van een wijn met een uiterst interessante prijs/kwaliteitsverhouding! De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in de streek van 'Limoux', een van de beste 'Chardonnay' streken in Zuid Frankrijk. Zo'n volle smaak en indrukwekkend evenwicht zijn uitzonderlijk in deze prijsklasse. Zijn ronde, verfrissende smaak maakt hem ideaal als glaasje-zo-maar zonder maaltijd, maar ook bij gerechten zoals kreeft, krab, garnalen, scampi's, zalm, gebakken tong, tarbot en vele andere vissoorten, past hij uitstekend. Ook kip, kalkoen en parelhoen verenigen zich graag met deze mooie witte wijn. Schenk hem vanaf nu al op ongeveer 10 à 11 graden of bewaar hem nog even maar best niet langer dan zijn derde jaar. 'Ropiteau Frères' doet zijn vlekkeloze reputatie alle eer aan met deze knappe witte wijn, voortreffelijk!

Artikelnummer:	653HH
Land:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Appelatie:	Vin de Pays d'Oc
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

VIN DE FRANCE 'Chardonnay' Les Plants Nobles Ropiteau Frères

Depuis quelques années, ce blanc est un des vins les plus prisés par notre clientèle. C'est un très beau chardonnay élaboré par la célèbre maison Ropiteau Frères qui a été fondée il y a 170 ans et qui s'est forgé une réputation irréprochable en Bourgogne. Elle produit en effet des Meursaults dignes des plus grands ainsi que d'autres vins tout aussi remarquables dans les autres grandes appellations de Bourgogne. Quand une des meilleures maisons de Bourgogne décide de commercialiser un "Chardonnay Vin de France" pour un prix abordable, nul doute que la qualité sera au rendez-vous, car les frères Ropiteau ont un nom et une réputation à défendre. Et ils ne nous déçoivent pas, au contraire, ils nous proposent un vin magnifique au rapport qualité/prix extrêmement intéressant ! Les raisins proviennent de vignobles situés dans la région de Limoux, appellation du Midi de la France particulièrement propice au chardonnay. Il est rare de trouver des vins aussi amples et aussi équilibrés dans cette catégorie de prix. Sa saveur pleine de rondeur et de fraîcheur en fait le vin idéal à boire en dehors du repas, mais il pourra aussi accompagner le homard, le crabe, les crevettes, les scampis, le saumon, la sole, le turbot et bien d'autres plats de poisson. Il se mariera aussi très bien avec le poulet, la dinde ou la pintade. Servez ce blanc exquis à environ 10-11 degrés jusqu'à son troisième année maximum. En nous proposant ce chardonnay magnifique, la Maison Ropiteau Frères fait une fois de plus honneur à sa très grande réputation !

N°:	653HH
Pays:	France
Région:	Pays d'Oc
Appellation:	Vin de Pays d'Oc
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts