

ESPAÑA, NAVARRA 'El Rincon de Nekeas'

El Rincon' is een zuivere 'Chardonnay' waarvan de druiven afkomstig zijn van een 650 meter hoog gelegen wijngaard. Door deze hoogte blijft het daar wat frisser, waait er regelmatig een zuiverend windje door de wingerds en zijn de nachten lekker koel. Dit zorgt er voor dat de latere wijn een mooie frisheid behoudt. De vinificatie gebeurt in eiken vaten en de wijn blijft daarna nog een maand of 3 in contact met zijn droesem (met regelmatige battonage) om een maximale extractie te bekomen. Het is een lekker ronde, mond-vullende Chardonnay met een aangename en lange afdrank die indrukken geeft van tropisch fruit en rijpe appel door het gebruik van heerlijk rijpe druiven. In de verte ook wat vanille van het gebruikte hout, prachtig verweven! Perfect om van te genieten tussen zijn eerste en derde jaar op zo'n graad of 10 bij allerlei visgerechten en koude schotels. Heerlijke Chardonnay! **Vertaling tekst in 'Jamessuckling.com' James Suckling (90/100):** 'Groene appels, citroenen, abrikozen en hazelnoten in de neus. Mediumbodied met een romige textuur, frisse zuurtegraad en zilte ondertonen. Drink nu.'

Artikelnummer:	510M
Land:	Spanje
Regio:	Navarra
Appelatie:	DO Navarra
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 maand

NAVARRA DO 'El Rincon de Nekeas' Chardonnay' Fut

'El Rincon' est un chardonnay 'pur sang' dont les raisins proviennent d'un vignoble situé à une altitude de 650 mètres. A cette altitude, il fait moins chaud, les vignes y sont régulièrement balayées par un vent rafraîchissant et les nuits y sont d'une fraîcheur agréable, facteurs qui confèrent une belle fraîcheur au vin. Après la vinification en fûts de chêne, le vin repose pendant environ trois mois sur ses lies (avec des bâtonnages réguliers) en vue d'obtenir une extraction maximale. Voilà un chardonnay ample et rond, aux impressions de fruits tropicaux et de pomme bien mûre grâce à l'utilisation de raisins cueillis à parfaite maturité, et qui se termine par une fin de bouche longue et agréable. Le vin exhale aussi de lointaines impressions de vanille provenant de l'utilisation judicieuse d'un bois merveilleusement intégré ! Un vin à savourer entre sa première et sa troisième année à environ 10 degrés sur une grande variété de plats de poissons et de plats froids. Un chardonnay diablement délicieux ! **Traduction du commentaire paru dans 'Jamessuckling.com' James Suckling (90/100):** "Des pommes vertes, des citrons, des abricots et des noisettes au nez. De corps moyen avec une texture crémeuse, une acidité fraîche et des sous-tons salés. ? boire dès maintenant."

N°:	510M
Pays:	Espagne
Région:	Navarra
Appellation:	DO Navarra
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	6 mois