

LISE & BERTRAND JOUSSET

LES AUDOUINES 2017

STED	Montlouis, Loire
DRUER	Chardonnay
TYPE	Ren, frisk og flot balanceret hvidvin
ILTNING	30 min. i det fri
TEMPERATUR	8-12 grader
DRIK OP INDEN	1-2 dage
LAGRING	Kan drikkes i dag eller gemmes mindst 5-8 år fra høsten



Fra Lise og Bertrands én hektar lille mark med chardonnay. Når vejret arter sig, kan de lave ca. 6.000 flasker fra denne mark, men det gør vejret aldrig. I 2017 blev det til lidt under 2000 flasker. Bemærk hvordan du både kan fornemme den lille fedme, chardonnay er så kendt for, mens den friske stil så alligevel er milevidt fra den fadbamsede stil, mange desværre også definerer druesorten ved.

IMPORTERET AF Vinhacker