

La Butinière Chardonnay, Anne de Joyeuse

De Cave Anne de Joyeuse werkt al 15 jaar volgens haar eigen biologische regels zoals verwoord in haar Planet Charter. Er wordt alleen in het meest noodzakelijke geval gebruik gemaakt van niet-natuurlijke hulpmiddelen. De wijnmakers doen dit vanuit hun overtuiging maar hebben ook geconstateerd dat de druivenstokken er gezonder door zijn geworden.

De topwijn die zij maken is La Butinière (verzamelaar van nectar). De druiven worden handmatig geoogst, de opvoeding vindt helemaal op Tronçais (Allier) eikenhout plaats gedurende een periode van -10 maanden.

Land:	Frankrijk
Streek:	Languedoc
Appellatie:	A.O.C. Limoux
Wijnmaker(s):	Variërend team van wijnmakers o.l.v. Guy Andrieu.
Wijngaarden:	De wijngaarden bevinden zich ten Zuidwesten van de stad Limoux
Druivensoorten:	Chardonnay
Rijping:	9 maanden op Allier eiken vaten
Stijl:	Rond, rijk, complex
Neus:	Abrikoos, perzik, grapefruit en brioche
Mond:	Rijp geel fruit, vanille, honing
Spijs:	Gebakken / gegrilde zalm en witvis, verder schaaldieren zoals gegrilde gamba's of warme kreeft, gevogelte., kalfsvlees, diverse kazen zoals Comté, Epoisses of blauwschimmel.
Website:	www.annedejoyeuse.fr

