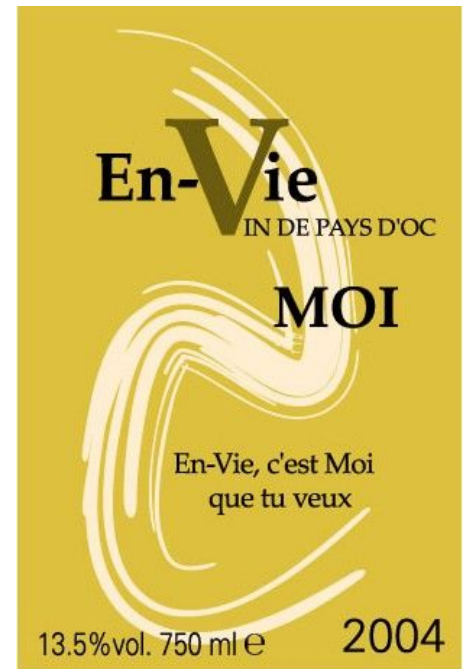


## Domaine de Vérac - En-Vie Moi 2004

<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Herkomstgebied</b>	Pays d'Oc
<b>Wijnmaker</b>	Antoine Bastide d'Izard
<b>Wijnhuis</b>	Domaine de Vérac
<b>Wijnschrijving</b>	<p>En-Vie herinnert ons aan het genieten van het leven en aan de gezelligheid die gepaard gaat met het wijndrinken. Deze wijn werd samengesteld uit verschillende druiven. Hij werd geblend door Antoine die gepassioneerd is door het wijnmaken en het terroir van zijn domein. Het resultaat is een soepele wijn die tegelijkertijd een goede structuur en veel fruit heeft.</p> <p>Complexe dans sa simplicité ou simple dans sa complexité, vous ne résisterez pas à l'envie d'En-Vie!</p>



---

<b>Blend</b>	Chardonnay.
<b>Kleur</b>	Diepgouden kleur.
<b>Geur</b>	Typische chardonnayaroma's. Geuren van zeer rijp fruit zoals perzik, licht floraal. Lichte boterachtige toets.
<b>Smaak</b>	Zeer soepele, ronde en vlezige wijn. Is ook in de mond zeer zacht met veel fruit.
<b>Afdronk</b>	Midellang.

---

**Wijn/spijscombinatie** Gebakken zeebaars met beurre blanc / Gegrilde zalm met gebakken wilde spinazie en bamboescheuten.

**Vinificatie** De druiven werden na de oogst ontritst waarna er koud schilcontact plaatsvond bij 12°C en dit gedurende 24 uren. Daarna vond de alcoholische gisting plaats in inox tanks. Deze duurde 15 dagen waarbij de cuves op een temperatuur van 18°C werden gehouden. De vinificatie gebeurde via een hyper oxidatieve methode. Het resultaat is dan ook een rijke Chardonnay.

<b>Analyse</b>	<i>Alcohol</i> 13,50 %
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot drie jaar na het oogstjaar.