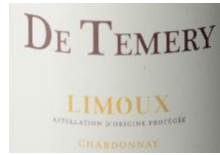




Finewinez.nl



De Temery, Limoux, Frankrijk

Dit is een private label van een Nederlandse wijnimporteur van de producent Anne de Joyeuse in het westen van de Languedoc tussen Toulouse en Perpignan in de uitlopers van de Pyreneeën. Ze zijn niet biologisch gecertificeerd, maar werken wel met veel respect voor de natuur. Men 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.

In dezelfde lijn als onderstaande Chardonnay, maken ze ook een 'dikke' rode wijn, een blend van Syrah, Malbec & Cabernet Sauvignon. Hun instaplijn heet L'Esprit de Temery en bestaat uit een Chardonnay, Pinot Noir en Malbec.

Limoux Chardonnay

De druiven, afkomstig uit de wijngaarden ten zuidwesten van de stad Limoux, worden handmatig geoogst, de opvoeding gebeurt in Tronçais eikenhout plaats gedurende een periode van 8 tot 10 maanden. Het is een rijke, complexe wijn en typisch Chardonnay, dus qua geur brioche, perzik en hazelnoten en in de afdrank honing en vanille. Alles wat je van een Chardonnay mag verwachten.

Lekker bij gebakken of gegrilde stevige vis zoals zeebaars, zeeduivel, zalm en platvis, maar ook gegrilde gamba's of warme kreeft. Zelfs bij licht gevogelte., kalfsvlees en diverse harde kazen zoals Comté of roodflora als Epoisses komt deze wijn goed voor de dag.