

JEROM WINERY

Chardonnay

chardonnay

Proefnotities:

- elegant aroma van weidebloemen en tropische vruchten
- warme toets van pompoentaart en gebakken appel
- smaak van sappige perzik en pruim
- lichte hint van versgebakken brioche

Foodpairing:

Deze wijn kan als begeleider van het typisch Vlaams gerecht "Koninginnehapje" het rustieke aspect van dit gerecht zeer goed benadrukken.

Productieproces:

Deze wijn stelt de harmonie van onze verschillende fruittelers en percelen voor. Na het oogsten van de druiven worden deze steeds apart gehouden afhankelijk van het perceel waarop ze geoogst werden. De druiven worden ontleed, gekneusd en geperst. Hierna gaat het sap in verschillende inox vaten. In de vaten vindt een constante temperatuurcontrole plaats. De wijnen mogen gisten aan temperaturen tussen 15 en 22°C, maar grote schommelingen worden vermeden. Ook worden de gisten specifiek gekozen naargelang de smaak en aroma's van de druiven.

Wanneer de wijn klaar is met vergisten, worden stalen genomen van alle vaten. Hierna vindt een intensief blendproces plaats. De wijnen worden in verschillende verhoudingen met elkaar geblend om het product te creëren wat we voor ogen hadden. Hierdoor kunnen we steeds dezelfde topkwaliteit garanderen.

Deze blend werd gecreëerd in samenwerking met Benoît Couderé, Beste Sommelier van België 2015 en oud-sommelier van drie Michelinsterren restaurant De Karmeliet in Brugge.

Chardonnay 2019 won een zilveren medaille op de Paris Wine Cup 2021.

Smaakt de wijn naar meer?

Makkelijk te verkrijgen bij je lokale Carrefour
of op het domein
via jytte@jeromwinery.be !

