

## Chardonnay I.G.P Pays d'Oc

*Domaine de Luc, Languedoc, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, exotische Früchte, fruchtig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fischgerichten, Wildgeflügel & Schweinefleisch, Pasta mit würzigen Saucen & Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	139706

### Charakteristika

Das Bouquet ist komplex mit Aromen von exotischen Früchten und Birne. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und harmonisch mit einer guten Struktur und einem fruchtigen Nachhall.

### Klima/Terroir

Auf einer Vielzahl unterschiedlicher Böden des Languedoc wachsen die Reben der Domaine de Luc. Das Wachstum der Reben wird besonders durch intensive Sonneneinstrahlung und starken Winde beeinflusst. Aus Respekt vor dem Terroir wurde die Produktion sukzessive auf ökologische Anbaumethoden umgestellt.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

### Das Weingut

Das Château de Luc hatte eine ebenso wechselvolle wie farbenprächtige Geschichte, die von den Kreuzzügen über die Französische Revolution bis zum Erwerb und Ausbau zum Weingut durch die Familie Fabre im Jahre 1878 reicht. Die weinbaulichen Wurzeln der Fabres in den Corbières sind bis zurück in das Jahr 1605 dokumentiert. Wohl kaum eine Winzerfamilie der Region kann eine so tiefe Kenntnis des Terroirs vorweisen. So werden die Weinberge sehr bedacht mit den unterschiedlichen Rebsorten bestockt. Dabei und im Ausbau der Weine zeigen sich das Können und die Erfahrung der Familie Fabre. Das Weingut wird heute von den Geschwistern Louis, Anne und Marie geleitet, die stolz sind auf ihre tiefen Wurzeln in Corbières.

*famille fabre.*  
VIGNERON DEPUIS 1605

