

Camille de Labrie Blanc Chardonnay

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Vin de France
Jahrgang	2017
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	4 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Bewertung	James Suckling: 89-90/100 Punkten
Preis CHF	13.50

Als simpler Vin de France getarnt, hat es dieser Chardonnay in sich. Die Trauben kommen aus dem Gebiet Terrasses du Larzac, das sich im Languedoc-Roussillon befindet, die Vinifikation erfolgt aber in Bordeaux auf Châteaux Croix de Labrie. Dadurch kann keine Herkunftsangabe auf dem Etikett gemacht werden - doch umso spannender ist es, wenn man den Wein verkostet. Das Winzerpaar aus Saint-Émilion bläst dabei kräftig ins Horn: von kühler Mineralität getragener Wein mit wuchtigen Aromen von reifen Äpfeln, rosa Grapefruit und einem Hauch Caramel, der auch Chardonnay-Verweigerer milde stimmt.

James Suckling: A fun and delicious Chardonnay with cooked apples and hints of honey. Creamy and crispy. Full-bodied and delicious already.