

*Fine Bouche*

## Fine Bouche Chardonnay

Languedoc-Roussillon  
Frankreich

### Charakteristik

**Ich bin:** Fruchtig, cremig, ausgewogen

**Ich passe perfekt zu:** Pilz-Jakobsmuscheln mit Miso, Shiitake & Tempura-Enoki, Steinbutt mit Kräutern & Limette, gegrillter Hummer mit Algenbutter

**Mein Geschmack erinnert an:** Pfirsich, Ananas, Vanille, Zitrus

### Terroir

**Herkunft:** Languedoc-Roussillon, Frankreich

**Boden:** Ton- und Kalksteinböden

**Ausbau:**

- Nachts gelesene Chardonnay-Trauben werden schonend verarbeitet und kalt mazeriert, um feine Aromen zu bewahren. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, anschließend wird der Wein filtriert, pasteurisiert und abgefüllt – ein harmonischer, ausgewogener Chardonnay.

### Das Weingut

Die Domaine Villa Noria steht für nachhaltigen Weinbau mit positiver CO<sub>2</sub>-Bilanz und konsequent ökologischem Ansatz. Mit ihrer Linie „Fine Bouche“ gehen Cédric Arnaud und Fabien Gross noch einen Schritt weiter: Durch ein innovatives Verfahren entstehen alkoholfreie Weine direkt bei der Gärung – ganz ohne spätere Entalkoholisierung. So bewahren die Weine ihre natürliche Aromatik, Textur und ihren authentischen Terroir-Charakter und zählen zu den „weinigsten“ alkoholfreien Weinen auf dem Markt.

• **Rebfläche:** 90 ha

• **Weingut-Zertifizierung:** FR-BIO-01 Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Kurzbeschreibung:</b>	Ein harmonischer, fein strukturierter und eleganter Chardonnay.
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75 l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 66 71

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	0,0 vol. %
<b>Restsüße</b>	3.8 g/100ml

