



### **CASTILLO MONJARDIN RESERVA E.L.**

Castillo de Monjardín, opgericht door Victor del Villar in 1988, ligt in het midden van Navarra, aan de voet van de hoge Pyreneeën, een speciaal gebied voor de teelt van de wijngaard waar de Franse invloed wordt gewaardeerd als het gaat om het maken van wijnen met de druivenrassen Chardonnay, Cabernet Sauvignon en Merlot. Het wijnhuis heeft ongeveer 220 hectare wijngaarden, gerijpt tussen de 15 en 70 jaar, gelegen op ongeveer 700 meter hoogte op de zonnige hellingen en opgefrist door de herten. Gelegen in de vallei van San Esteban, beste zone voor wijncultuur in Navarra (Tierra Estella). Castillo de Monjardin beschikt over 120 ha eigen wijngaard, gelegen op de zonnige flanken van de vallei (600 m. hoogte), die tijdens de zomer worden afgekoeld door de Cierzo-wind. De combinatie van dit uniek microklimaat en de ligging van de wijngaarden (600m) maakt het mogelijk wijnen te produceren met een uniek en intens aroma. Doelstelling is Chardonnay, Cabernet en Merlot van topkwaliteit te produceren. Monjardin heeft voor de beste oenologische variëteiten en klonen van laagste opbrengst gekozen. De wijnstokken worden geleid op zo'n manier dat ze best kunnen worden verzorgd en worden gesnoeid volgens de Cordon-Royal methode. De enige Spaanse Chardonnay die gedurende 5 jaar als een reserva gerijpt is en toch nog fris, levendig en elegant is. Gouden kleur, complexe aroma's die zich verder ontplooiën in het glas. Deze wijn heeft een buitengewone structuur. Evenwichtig met aangename zuren en aroma's van Sherry. Best 1 uur op voorhand openen voor consumptie. Gouden medaille 2020, Challenge International Du Vin Gouden Medaille 2019, Mundis Vini Duitsland Gouden Medaille 2015, Chardonnay du monde PENIN GIDS 2019 - 92 PTO'S " Uitzonderlijk 5 jaar oude Chardonnay Reserve "

#### **Vinification**

Koude maceratie gedurende 12 uur en fermentatie in nieuwe Allier Franse vaten gedurende 25 dagen. Sur lies gerijpt gedurende 14 maanden met frequente battonages.

#### **Smaakimpressie**

Verse, sappige steenvruchten met een citrus ruggengraat. Vaak getypeerd door warm tropisch fruit en een vleugje eikenhout. Aroma's van rijpe citrus, nectarine en passievrucht drijven deze stijl aan.

<b>Categorie</b>	<b>Jaar</b>	<b>Alcohol %</b>	<b>Inhoud</b>
Witte wijnen	2020	13,50	0,75 l

## Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Castillo de Monjardin

**Druiven**

Chardonnay

**Serveertemperatuur**

10°C

**Klimaat**Maritiem  
Mediterraan**Domein****Foodpairing**Gerookte zalm  
Rijst met vlees  
Gebakken witte vis  
Wit vlees  
Halfgezouten kazen  
Gevogelte  
Varkensvlees  
Vette vis  
Gratin Dauphinois met gerookte zalm  
Quiche met blokjes ham**Appelatie**

D.O. Navarra

**Bodem**Klei  
Leem