



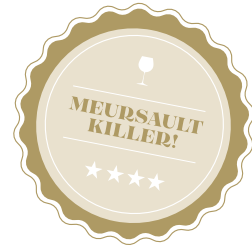
**MICHAEL DAVID**  
**CHARDONNAY**  
*lodi appellation*



MICHAEL DAVID  
EST. | WINERY | 1984

# CHARDONNAY

*lodi appellation*



## TASTING NOTES

De wijn is voornamelijk vat gefermenteerd en gerijpt sur-lee, de wijn is goudkleurig stro met een bouquet van vanille, peer, witte perzik, lichte ceder en rijpe honingdauw meloen. Medium bodied met ver-weven aroma's van appel, abrikoos, tropisch en citrusfruit die door de aanhoudende boterachtige en zachte eiken ondertoon van de wijn worden gedragen.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est principalement fermenté en barrique et élevé sur-lee, le vin est paille doré avec un bouquet de vanille, de poire et de pêche blanche, de cèdre léger et de melon miel mûr. Moyennement corsé, avec des arômes entremêlés de pomme, d'abricot, de fruits tropicaux et d'agrumes portés par les notes persistantes de beurre et de chêne doux du vin.

## HISTORY

Onze Chardonnay, handgemaakt uit de wijngaarden van onze familie, is een mix van stijl. Onze wijnmakers produceren tijdens de rijpingsperiode talloze handmatige plukken en produceren drie verschillende Chardonnays die later worden gemengd tot een laatste wijn net voor het bottelen. Van een knapperige, fruitgedreven stijl gefermenteerd en gerijpt in roestvrij staal, tot een zachtere, meer ronde Franse eikenhouten gefermenteerde Chardonnay, onze Chardonnay bevat de beste kwaliteiten van elke stijl.

## HISTOIRE

Issu des vignobles de notre famille, notre Chardonnay est un mélange de styles. Nos vignerons produisent de nombreux Chardonnays cueillis à la main pendant la période de maturation, qui sont ensuite assemblés en un vin final juste avant la mise en bouteille. Qu'il s'agisse d'un style croquant et fruité, fermenté et mûri en acier inoxydable, ou d'un Chardonnay plus doux et plus rond, fermenté en chêne français, notre Chardonnay contient les meilleures qualités de chaque style.

## TECHNISCHE DATA

*Données Techniques*

Alc.: 14.0%  
T.A.: 0.58g/100ml  
PH: 3.49

## EIKHOUTEN RIJPING

*Élevage en fût de chêne*

70% op vat gefermenteerd sur-lee gerijpt in  
70% nieuwe Amerikaanse eik, 30% Franse eik,  
30% stainless steel tanks

## DRUIVEN

*Raisins*

100% Chardonnay

*70 % de sur-lait fermenté en barrique, élevé dans des cuves de  
70 % de chêne américain neuf, 30 % de chêne français et  
30 % d'acier inoxydable.*