

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Meursault

EIGENAAR:	Pierre André Corton
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Bourgogne
DRUIVENSOORTEN:	Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Afkomstig van wijngaardpercelen uit Meursault met ligging laag en halverwege op de heuvels. Bodem: Kalkrijk.
OOGSTWIJZE:	Handmatige pluk
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) 11 maanden sùr lie en op Frans eikenhouten vaten.
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	12° - 14° C
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Vol, romig en complex
KARAKTERISTIEK:	Elegante, verfijnde stijl Meursault met accent op frisheid, mineralen en fruit. Lichtromige neus met ondertoon van mineralen. Krachtige smaak met nuances van citrus, karamel en een opvallend mooi evenwicht tussen fruit en zuren. Prachtige begeleider van gerechten. Op dronk!

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met gegrild, gebakken of geroosterde vis (bv. à la Meunière), ovengegaarde vis met rijke saus en gebakken schaal- en schelpdieren gegratineerd. Ook goed met gegrild witvlees en gebakken of gefrituurde zwezerik met rijke sauzen en gegrilde en ovengegaarde groenten. Ook crèmesoepen en rijke salades met warme bereidingen met vis en gegrilde groenten doen het goed. Probeer ook eens met pittige witschimmel kazen.