

Meursault du Château 2022

Château de Meursault

Ærkeklassisk Meursault - lige efter lærebogen.

Elskere af klassisk hvidvin fra Bourgogne vil elske vinene fra Château de Meursault. Her er nemlig kælet for alle detajler, og vinene fremstår præcis sådan, man forventer at gode vine fra Bourgogne skal.

Druerne til denne flotte hvidvin kommer fra 5 forskellige plots i Meursault-kommunen, Efter høsten, der foregår manulet med den mest grundige selektion af druerne, gæres mosten først i 10 dage i egetræsfade. Herefter lagrer vinen videre sammen med gærresterne i 12 måneder, ligeledes i egetræsfade, hvoraf 25 af fadende er nye. I løbet af de første 6 måneders lagring omrøres vinen desuden 2 gange pr. måned, for at tilføje yderligere fedme og kompleksitet.

I glasset optræder den smukt og gyldent med intens duft af smør, ristede nødder og gule stenfrugter. Fyldig struktur med præcis syre og perfekt afstemt fadpræg.

2022-årgangen af vinen var særdeles vellykket og blev bla. hædret med en flot anmeldelse fra selveste Jasper Morris fra Inside Burgundy:

"Pale lemon in colour. The bouquet is quite restrained at first before some fairly concentrated white fruit emerges. Significant energy on the palate as the fruit comes forward in several waves. A little toast behind, but juicy yet refreshing."

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Druer Chardonnay Jasper Morris - Inside Burgundy

89-92 point