



Bourgogne Clos du Château 2022

Château de Meursault

Dejlig hvidvin fra Château de Meursault.

Denne fornemme hvidvin er en vidunderlig introduktion til husets imponerende vifte af hvidvine. Chardonnay-druerne til vinene kommer fra en mark beliggende lige foran selve slottet, der huser selve Château de Meursault.

Selvom der er tale om en Bourgogne Blanc, så gennemgår vinen alligevel nøjagtig samme nidkære og grundige vinifikation som husets langt dyrere og på papiret mere prestigøse vine.

Efter høsten, der foregår manuelt 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 fadene 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 får man en flot strågylden vin med rig duft af hvide blomster, gule stenfrugter samt noter af smørfedt briochebrød og ristede nødder. Strukturen er mediumfyldig med fin mineralitet og læskende syre tilsat et flot strejf af vanilje og eg fra fadlagringen. En vin der snildt hamler op med andre vinhuses village-vine.

| | |
|----------------|------------|
| Land | Frankrig |
| Område | Bourgogne |
| Alkoholprocent | 13% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Hvidvin |
| Druer | Chardonnay |