Varenummer: 0411009

2016 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU MEURSAULT

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Fyldig og indtagende

Vinen har en flot gylden farve med en indtagende duft, der understreges af den dejlige smag af hvide blomster blandet med smør og tørrede frugter. Vinen bør nydes inden for 2-5 år efter høståret, men det er ikke usædvanligt at støde på en Meursault, der er 10-15 år gammel, som stadig er helt exceptionel.

Meursault fra Domaine Bouzereau er en klassisk ledsager til fiskeretter og passer også fremragende til lyse kødretter. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Chardonnay-druer som kommer fra marker ved Meursault i Côte d'Or. Jorden er rig på ler og kalksten, og vinstokkene vokser på marker, der er blevet dyrket i omkring 55 år. Druerne høstes i hånden og bringes til vineriet, hvor de sorteres. Umiddelbart herefter presses de, mosten hældes på egetræsfade og den alkoholiske gæring finder sted. Vinen ligger i tønderne til den er klar til aftapning. Det kan tage alt fra 12 til 18 måneder.

Om Producenten

Domaine Vincent Bouzereau ligger i Meursault, som er hovedstaden for store hvidvine fra Bourgogne. Domaine Vincent Bouzereau ejer 10 ha vinmarker, som ligger spredt i området. Familien Bouzereau har været vinbønder i mere end 10 generationer. Vincent, som i dag driver det sammen med sin kone, har således arvet sit kendskab til vinfremstilling fra sine forfædre.