

2016 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU MEURSAULT 1. CRU LES CHARMES

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Indtagende og rund

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 50 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.