



Château de Meursault Pommard 'Clos des Epenots' 1er Cru

Deze Pommard is niet zo maar een wijn maar één met zeer veel body en structuur. In de geur veel zwart fruit en kruiden. De smaak is echt fantastisch, aroma's van kersen, aardbeien en kruiden. Goede diepgang met een mooie zuurgraad en tannines. In de lange afdrank truffel, aardbeien en kruidigheid.

| | |
|-----------------------------|--|
| Artikelnummer: | 08105620 |
| Land: | Frankrijk |
| Oogstjaar: | 2019 |
| Streek: | Bourgogne |
| Appellatie: | Pommard |
| Serveer Temperatuur: | 16 - 18 |
| Inhoud: | 75 CL |
| Druif: | Pinot Noir |
| Smaak: | Fruutig, Elegant, Kruidig, Complex, Aromatisch |
| Producent: | Château De Meursault |
| Cru: | Premier cru |
| Flesafsluiting: | Kurk |

De herkomst van Château de Meursault dateert uit de 11de eeuw. Het Château heeft een rijke geschiedenis en kent vele eigenaren. In 1973 werd het Château gekocht door André Boisseaux. Aan het einde van 2012, werd dit Bourgondische juweeltje overgenomen door de familie Halley en deze familie weet tot op de dag van vandaag raad en daad met deze prachtige wijngaarden. Ongebruikelijk voor de regio kreeg het huis de naam van het plaatsje waar de nu wereldberoemde wijnen die de naam Meursault mogen dragen vandaan komen.

De wijngaarden van het landgoed zijn verdeeld over 60 hectare in Côte de Beaune over dorpen als; Aloxe-Corton, Savigny-Lès-Beaune, Corton, Beaune, Volnay, Pommard, Meursault and Puligny-Montrachet. De indrukwekkende kelders van Chateau Meursault dateren uit de 12e, 14e en 16e eeuw en waren eigendom van de monniken. In deze kelders passen 700.000 flessen en meer dan 2.000 vaten wijn.

Elk perceel wordt apart geperst, gevinifieerd en opgevoed. Zo worden alle typerende kenmerken van ieder terroir weerspiegelt. Na de persing rust het sap 12 uur en ondergaat vervolgens de alcoholische fermentatie op houten vaten. De duur van de rijping op houten vaten hangt af van het jaargang en het terroir van iedere afzonderlijke wijn.

De wijnen van het Chateau de Meursault zijn van grote klasse en bij uitstek geschikt feestelijke en gastronomische diners te begeleiden.

De druiven voor deze Pommard zijn afkomstig van een zeer klein perceel, ongeveer 3,6 Hectare. Op dit perceel groeien in de beste omstandigheden de Pinot Noir druif voor deze Pommard. Na de pluk die geheel handmatig gebeurd gaat de wijn voor gedurende 15 maanden op houten vaten waarvan 30% nieuw is. Deze Pommard is dus

niet zo maar een wijn maar een met zeer veel body en structuur. In de geur veel zwart fruit, kruiden en lichte tinten bloemen. De smaak is echt fantastisch, aroma's van kersen, aardbeien en kruiden. Goede diepgang met een mooie zuurgraad en tannines. In de lange afdrank truffel, aardbeien en kruidigheid.