Château de Meursault Volnay Clos de Chènes Premier Cru

Een mooie gestructureerde wijn. In de geur rijp zwart fruit zoals bramen en kersen, maar ook kruiden en peper. De smaak is een ware beleving elegant met mooie tannines.

Artikelnummer:	08107010
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Volnay
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, 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.

Deze rode Volnay is afkomstig uit het kleien wijngebied van 2,6 hectare genaamd Clos des Chenes. De wijngaard is gevestigd tegen Monthelie, het wijngebied staat er om bekend dat de wijnen voller en rijper worden. Nou ik kan u vertellen dat is zo, vooral bij deze Chateau de Meursault. Het sap is hout gelagerd voor ongeveer 2 jaar waarvan

30% nieuw vat betreft. In de geur rijp zwart fruit zoals bramen en kersen, maar ook kruiden en peper. De smaak is een ware beleving elegant met mooie tannines. Een mooie gestructureerde wijn, veel zwart fruit en kruiden in de smaak. Diepe lange afdronk.