

Regnard 'Clos du Pavillon' Pouilly Fuissé

De kleur is goudgeel, bleek en helder. De neus onthult een complex boeket met tonen van wit fruit en citrus, florale tonen, nuances van honing en gedroogd fruit. In de mond is de wijn rijk en goed gestructureerd. De afdronk is aanhoudend en opent met een bitterheid die frisheid en houvast geeft.

Artikelnummer:	08207780
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Macon
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Fruitig, Elegant, Mineraliteit, Vol
Producent:	Régnard
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	12.5%

Régnard is één van de oudste en meest prestigieuze wijnhuizen in de Bourgogne. Het werd in 1860 opgericht door Zéphir Régnard en in 1984 nam Baron Patrick de Ladoucette het domein over waarmee hij de stijl en traditie van de wijnen herstelt en vereeuwigt. Régnard produceert 7 Grand Cru's Chablis (Les Clos, Bougros, Blanchots, Grenouilles, Preuses, Valmur en Vaudésir), 5 Premier Cru's (Fourchaume, Montmains, Vaillons, Montée de Tonnerre en Mont de Milieu), Chablis en Petit Chablis. In 1992 maakte de Baron en speciale cuvée genaamd Grand Régnard, gemaakt van een selectie druiven afkomstig van de beste wijngaarden in Chablis, gepresenteerd in een opmerkelijk mooie fles, geïnspireerd op een oud model uit de 17e eeuw.

Deze wijn wordt geproduceerd in het historische Clos du Pavillon, in de Mâconnais in het zuiden van Bourgogne. Het sap wordt verkregen uit 100% Chardonnay-druiven van wijnstokken die gecultiveerd worden volgens de dubbele Guyot-methode. De wijnstokken zijn aangeplant op hoogtes tussen 200 en 300 meter en de bodem is rijk aan klei, kalksteen en fossiele koralen.

De druiven worden met de hand geoogst en de trossen worden naar de kelder gebracht waar ze ontsteeld en geperst worden. De alcoholische vergisting vindt gedurende enkele weken op lage temperatuur plaats in roestvrijstalen tanks. Daarna ondergaat de wijn malolactische vergisting in Franse eikenhouten vaten en rijpt de wijn minstens nog een jaar verder.