

Château de Meursault 'Clos du Château' 3 L

De kleur is briljant geel. De neus is expressief met citrustonen. De smaak is fris en genereus met mooie fijne houttonen die lengte brengen in de mond.

Artikelnummer:	08104990
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Côtes De Beaune
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	3 L
Druif:	Chardonnay
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Château De Meursault
Kleur:	Wit
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 wijn komt van de wijngaard aan de voorkant van het Chateau waar de stokken in 1973 geplant zijn. Vielle vignes dus, die zorgen voor extra concentratie en smaak. Dit komt het mooist tot zijn recht bij vis in rijke saus en gegrilde groenten.

De kleur is briljant geel. De neus is expressief met citrustonen. De smaak is fris en genereus met mooie fijne houttonen die lengte brengen in de mond.