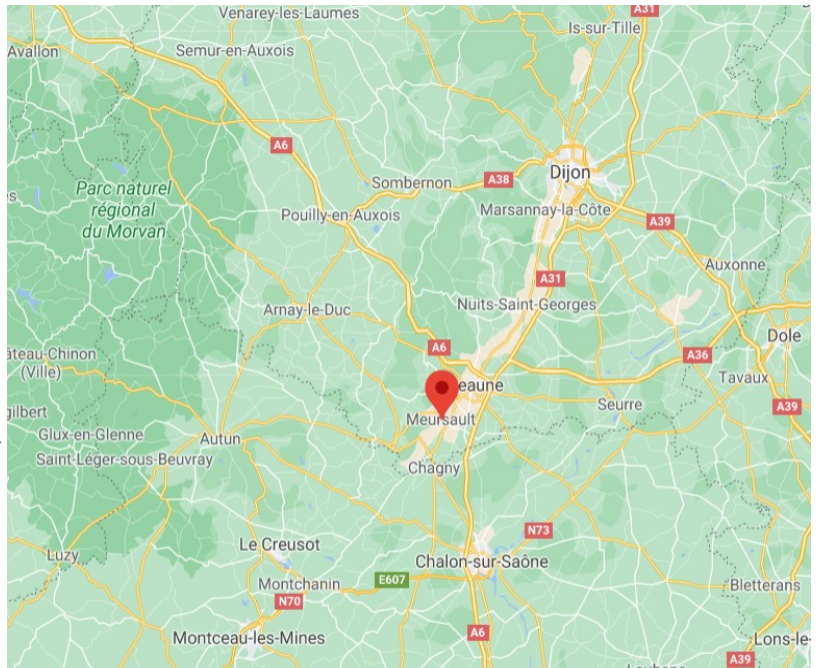


MEURSAULT

Meursault is een dorp binnen de Côte de Beaune met een hemelsbrede afstand van slechts 5 kilometer, maar met grootse witte Bourgogne wijnen die tot de top van de wereld behoren. En dat is vooral te danken aan de royale hoeveelheid kalksteen in de bodem, ook in combinatie met het koele klimaat. Zo rijpen de druiven langzaam, zodat de aroma's optimaal ontwikkeld worden en de witte wijn ook voldoende frisheid bevat. Maar ook binnen deze relatief kleine gemeente zijn de verschillen per wijngaard groot. Meursault kent geen Grands Crus, maar wel veertien Premier Crus en daarnaast ook lieu-dits: geen Premier Cru titel, maar wel van hoge kwaliteit.



De wijnen van Meursault zijn overal ter wereld vermaard om hun mooie goudgele kleur en hun intense aroma's van boter, honing, hazelnoten en lindebloesem, met soms verrassende nuances van wilde bloemen (meidoorn) en peperkoek. Zijdezacht, vol en gul met een lange afdronk.

Geniet van een jonge Meursault als aperitief of bij lichte voorgerechten. Een wat meer belegen Meursault doet het uitstekend bij riviervis, kalfsfricassee of romige gevogelteschotels, bijvoorbeeld met een garnituur van witte asperges of zachte groenten. Drink een Meursault niet onder de 12° C.

De wat betere Meursault premier cru-wijnen kunnen zonder meer de confrontatie aan met romige foie gras, maar ze voelen zich meer op hun gemak in gezelschap van een mollige kreeft of een knapperige gebakken zwezerik. Een vers of halfrijp geitenkaasje ten slotte doet ze weer als kleine kindjes in het gras rollebollen!

Er bestaat ook een rode Meursault, fruitig en aangenaam, maar deze wijn is nooit echt overtuigend.

Vandaag stellen wij voor:

Domaine Jean Monnier & Fils 'Clos du Cromin' Meursault

“Een complexe, mineralige Meursault uit een krachtig jaar”

Er zijn maar weinig plekken waar Chardonnay het zo goed doet als in en rond Meursault. Goede jonge Meursault uit topjaren, bv. 2017, herken je aan hun energiek blinkende kleuren met groene reflecties. Met krachtige geur- en smaakimpressies van geroosterde amandel, hazelnoot en rokerige terroir-mineraliteit.

Deze wijn van de Chardonnay druif, uit de Bourgogne, is intens, rijk en complex. Intens groengeel. Een zeer aantrekkelijk bouquet van witte perzik, limoen en groene pruim met brioche, vanille en gerookt spek.

Krachtig en gelaagd van smaak

Intens groengeel. Krachtige, gelaagde smaak vol limoensorbet, Golden Delicious, gele pompelmoes en sinaasschil met subtiel getoast eiken, een prachtige frisheid en een ziltige, stenige finale. Complexe, mineralige Meursault uit een krachtig jaar.

- 18 maanden gerijpt in eiken barriques (30% nieuw).
- 100% Chardonnay,
- 13% alc.

*Lekker bij fazant, kreeft, gamba's, truffelrisotto en gevogelte.
Nu van genieten tot 2025.*

Prijs: € 49,99

Te koop bij de Wijnbeurs



Domaine Jean Monnier&Fils

Propriétaire-Récoltant

Samen heerlijke wijn degusteren, dat is pas genieten...