Wijnfiche

Château de Beauregard - 37,5 cl | Saint Veran | BIO Frankrijk (BOURGOGNE MACONNAIS) — 2022

Domein

Ch. de Beauregard

Deze wijngaard is gelegen in de Mâconnais(Bourgogne) streek. Het domein van 36 ha is gelegen in Fuissé en bezit 7 ha in St. Véran. De wijngaard voor de productie van deze wijn is volledig naar het zuiden georiënteerd en vormt de overgang tussen de gemeente Fuissé en Chasselas. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. De Burrier-familie verbouwt al 17 generaties lang druiven in de Bourgogne-streek, waaronder sinds 1854 ook in Château de Beauregard.

Vinificatie

De druiven worden pas geoogst bij perfecte rijpheid en worden gevinifieerd op het chateau zelf. De druivenstokken zijn gemiddeld 30 jaar oud. Mede door een zachte persing en door gisting in kleinere cuves, probeert men zoveel mogelijk fruitigheid en frisheid te bewaren. De wijn rijpt sur lies gedurende 8 maanden in cuves, vooral uit staal maar ook hout.

Smaak

De kleur is goudgeel. De neus is fris fruitig (agrum, appel) met een floraal aroma. De aanzet is vol, vettig en romig. Deze typische bourgogne stijl heeft een wat vanille – nootachtige smaak met in de finale wat mineraliteit. Hoe meer de wijn evolueert, hoe minder de houttoets zal domineren en hoe meer die mineraalachtige eigenschappen op de voorgrond zullen treden. Mooie lange afdronk. Indien de wijn geschonken wordt op keldertemperatuur (14°C) past deze ook perfect bij zachte kazen.

Gerechten

Vis - in roomsaus | Sint Jacobsschelp | Vlees - wit

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +3-5
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

