



Wijnfiche

**Domaine Thibert - Les Longeays |
Pouilly-Vinzelles
Frankrijk (BOURGOGNE MACONNAIS)
— 2021**

Domein

Dom. Thibert

Het domein is 22 ha groot. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 40 jaar. Het domein wordt gekenmerkt door een laag rendement, nl. 40 à 60 hl/ha. De jaarlijkse productie is 120.000 flessen, met een manuele oogst. De wijn wordt op zijn droesem in inox cuves en in houten vaten opgeslagen waarvan 20% elk jaar vernieuwd wordt. Er is een minimum aan filtratie. Het demi-continentaal klimaat wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan. Een lente met regelmatig regen, een lange warme zonnige zomer, een zachte herfst en een lange koude winter. In de vroege lente kan het nog vriezen. Ook kunnen er flinke regen- en hagelbuien voorkomen. De kalkhoudende ondergrond bevat mergel en klei.

Vinificatie

De druiven worden in hun geheel geperst, waarna de most een koude statische bezinking ondergaat. De wijn rijpt gedurende 23 maanden, waarvan 30% gedurende 10 maanden op fijnkorrelige Franse eikenhouten vaten. Vervolgens wordt de wijn ongefilterd gebotteld volgens de maankalender, om de puurheid en de expressie van het terroir optimaal te behouden.

Smaak

Les Longeays 2021 is een verfijnde Chardonnay uit het prestigieuze terroir van Pouilly-Vinzelles. De wijn verleidt met aroma's van witte bloemen, citrus en rijp steenfruit, aangevuld met subtiele toetsen van hazelnoot en licht geroosterd brood. In de mond is hij rijk en verfijnd, met een levendige frisheid, een zijdezachte textuur en een lange, mineraal gedreven afdronk. Elegant en complex, met een mooi bewaarpotentieel.

Gerechten

Kalfszwezerik | Vis - Tarbot | Langoustine | Vis - zeetong

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

