



Wijnfiche

Domaine Thibert | Mâcon-Fuissé
FRANKRIJK (BOURGOGNE MACONNAIS)
— 2018

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

Het domein wordt gekenmerkt door een laag rendement, nl. 40 à 60 hl/ha. De jaarlijkse productie is 140.000 flessen, met een manuele oogst. De wijn wordt op zijn droesem in inox cuves, voor 90% van de wijn, en in houten vaten (10%) opgeslagen waarvan 20% elk jaar vernieuwd wordt. Er is een minimum aan filtratie.

Smaak

Lichtgele kleur. Erg fruitige wijn met voornamelijk steen- en citrusvruchten. Uitzonderlijk rond in de mond. Een sappige wijn met heel veel finesse. Chardonnay van het zuivere type met een zeer lichte hint van hout. Na wat evolutie komen wat mineralen tevoorschijn.

Gerechten

Salade van artisjok | Kaas - geitenkaas, Crottin de Chavignol | Vis - gegrild | Escargots | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 9°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

