



Wijnfiche

Domaine Thibert | Mâcon-Verzé

Frankrijk (BOURGOGNE MACONNAIS)

— 2022

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

Deze wijngaard in het dorp Verzé heeft een lichte helling die goed doorlatend is. De bodem is donkerbruin met kalkachtige witte kalksteen (Jurassic).

Vinificatie en rijping: 10% in vaten en 90% in roestvrijstalen vaten, over een totale periode van 9 tot 11 maanden. Bij botteling: lage filtratie.

Smaak

Lichtgele kleur. Zeer fijne wijn met aroma's van rijpe citrusvruchten en vers fruit. De smaak is rijk en rond, en wordt in evenwicht gehouden door een fijne minerale structuur.

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: 8°-10°C

Smaakprofiel: Rond Soepel



