Wijnfiche

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

Domain

Ch. de Beauregard

This vineyard is located in the Mâconnais (Burgundy) region. The 36 ha domain is located in Fuissé and owns 7 ha in St. Véran. The vineyard for the production of this wine is completely south oriented and forms the transition between the municipality of Fuissé and Chasselas.

Vinification

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.

Taste

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. Opmerking: Indien geschonken op keldertemperatuur (14°C) ook perfect bij zachte kazen.

Food pairing

Fish in sauce | Scallops | Meat - white

General information

Type: White wine
Grape varieties: Chardonnay
Viticulture: Traditional
Storage (years): + 3-5
Serving temperature: 10-12 °C
Taste profile: Complex with oak

