vojacek wijnen

Mercurey 2022 Vieilles Vignes Blanc



DOMEIN

De AOC Mercurey is het kloppend hart en een van de grootste appellaties van de Côte Chalonnaise. De wijngaarden rond het dorp Mercurey bieden een grote variatie in bodemtypes, ligging, hoogte en zonexpositie – terroir speelt hier dus een sleutelrol. Wijnen met 'Mercurey' op het etiket zijn daardoor zeer uiteenlopend van karakter. De beste zijn krachtig, gul en verfijnd, met name de premiers crus, die uitstekend kunnen ouderen. François Raquillet, telg van een wijnbouwfamilie met maar liefst elf generaties geschiedenis, nam in 1990 het domein over samen met zijn vrouw Emmanuelle. Gedreven door zijn liefde voor wijnstokken en druiven tilt hij het wijngoed elk jaar naar een hoger niveau. Sinds 2018 is ook dochter Jeanne actief in het familiebedrijf. Samen bewerken zij 14 hectare wijngaard en maken een indrukwekkend scala aan witte en rode wijnen, gekenmerkt door persoonlijkheid, precisie en vakmanschap.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Mercurey 2022 Vieilles Vignes Blanc van Domaine François Raquillet heeft een kristalheldere, lichtgouden kleur en in de neus florale aroma's, citrustonen en perfect verweven eikenhout. In de mond soepel en mineraal, met een mooie structuur en een delicate romigheid die de complexiteit versterkt. Energieke frisheid en diepte. Nu lekker, maar heeft nog iets van een ingetogen kracht die zich de komende tijd gaat ontwikkelen.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Schaal- en schelpdieren, zoals kreeft, coquilles en gamba's. Combinaties met verfijnde visgerechten – denk aan tong, tarbot of zeebaars – vooral wanneer geserveerd met een romige of botersaus. Ook uitstekend bij wit vlees zoals parelhoen, scharrelkip of kalfsvlees. Bij de kaasplank past hij goed bij milde, halfharde kazen zoals Tomme de Montagne, Beaufort uit de Savoie of Comté.

BEWAARTERMIJN 2024 - 2030+

LAND Frankrijk

STREEK Côte Châlonnaise

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine François Raquillet

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant