

Meursault blanc 2023 Les Chevalieres

DOMEIN

Domaine de la Galopière is een familiebedrijf in de Côte de Beaune, met als basis het dorpje Bligny-lès-Beaune. Het domein wordt beheerd door Vincent en Gabriel Fournier, respectievelijk vijfde en vierde generatie wijnmakers van dit familiebedrijf, en beslaat ongeveer 11 hectare aan wijngaarden, verspreid over prestigieuze appellations als Meursault, Pommard, Savigny-lès-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton en Chassagne-Montrachet. De wijngaarden zijn beplant met pinot noir en chardonnay, de signatuurdruiven van deze regio. Het domein streeft ernaar de wijngaarden met respect te bewerken en de wijnen op traditionele wijze te vinifiëren, met als doel de essentie van de terroirs tot uitdrukking te brengen, zonder overdadige houtrijping.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Les Chevalières is slanker en minder opulent dan andere meursaults, maar dat maakt 'm juist aantrekkelijk als je houdt van strakke, elegante witte bourgognes. Verfijnde wijn met mooie balans tussen frisheid en rijpheid. Rijpte 12 maanden op eiken, waarvan 20% nieuwe vaten. Elegante aroma's van witte bloemen, rijpe citrus (citroen, grapefruit), perzik, peer en amandel. Subtiële vanille en geroosterde tonen door de houtrijping. Frisse zuren in perfecte balans met de romige textuur. Vleugje boter en lichte mineraliteit dankzij het terroir. Geheel van verrukkelijke aroma's.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Gegrilde witte vis als tarbot, heilbot of kabeljauw met een lichte citrussaus of een beurre noisette. Geroosterde kip met truffelsaus. Geroosterde bloemkool met romige tahinisaus, sesam en citroen. Kalfsoester met wittewijnsaus en champignons. Of als indrukwekkend aperitief.



BEWAARTERMIJN 2027-2034

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine de la Galopiere

ALCOHOL 15%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant