

Meursault 2022 Les Vireuils

DOMEIN

Benjamin Leroux blijft een van de meest gerespecteerde namen in de Bourgogne. Sinds de oprichting van zijn eigen Domaine en Maison heeft hij een indrukwekkend breed portfolio opgebouwd dat zowel kenners als liefhebbers weet te bekoren. Wat zijn werk zo bijzonder maakt, is de constante kwaliteit en herkenbare stijl die hij weet te realiseren over een groot aantal appellaties – ongeacht het wijnjaar. Zijn ervaring, vakmanschap en de moderne faciliteiten in Beaune vormen samen de basis voor wijnen die uitblinken in finesse, balans en puurheid. Zowel zijn rode als witte wijnen zijn elegant en verfijnd, met een structuur die ze geschikt maakt om jong van te genieten, maar ook prachtig te laten rijpen. Elk jaar opnieuw bevestigt Leroux zijn reputatie als een wijnmaker met visie, precisie en een diep respect voor terroir.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De vinificatie vindt plaats in 300-liter eikenhouten vaten, waarvan slechts 10% nieuw hout. In het glas helder lichtgeel. De neus is zuiver en verfijnd, met aroma's van appel en peer, subtiel ondersteund door een stenige, bijna kalkachtige ondertoon. Geen uitbundigheid, maar ingetogen klasse. Strak en mineraal in plaats van breed of romig: geen overdaad, geen vet, maar een duidelijke lijn en veel helderheid. Dit is Meursault met een moderne elegantie, meer gericht op terroir en precisie dan op oude-stijl rondheid. Een lichte toets van zoethout geeft net dat extra laagje complexiteit.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij vis en schaal- en schelpdieren: – tarbot of zeebaars met beurre blanc – gegrilde coquilles met bloemkoolcrème – langoustine of kreeft, puur gehouden, eventueel met een lichte botersaus.



BEWAARTERMIJN 2026-2031

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Maison Benjamin Leroux

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL -