

Mâcon Verzé 2023 le Chemin Blanc

DOMEIN

Bevlogen, talentvolle wijnmaker en rising star Nicolas Maillet maakt steeds meer naam met zijn prachtige Mâcon Verzé-wijnen. Na zijn studies landbouwtechniek en oenologie nam hij het familiedomein over, dat hij eerst naar een biologische en later naar een biodynamische werkwijze omschakelde. Hij maakt volbloed chardonnaywijnen met veel rijp fruit (peer, abrikoos, perzik) en een mooie zijdeachtige textuur. De terroirs van Maillet combineren het fruitige van de chardonnaydruif met een mooie, onderliggende mineraliteit.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Chardonnay is afkomstig van 88 jaar oude stokken, geworteld in een bodem van klei en kalksteen. Afkomstig van drie uitzonderlijke percelen in het charmante dorpje Verzé. De neus is verfijnd en gelaagd, met delicate aroma's van rijpe perzik, sappige peer en een florale toets van acaciabloesem. In de mond toont de wijn een prachtige balans tussen levendige zuren en een ronde, bijna zijdeachtige structuur. Veel energie en mineraliteit in deze wijn. Gaat zich de komende jaren nog verder ontwikkelen.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij gevogelte met morilles of zalm in de oven gegaard geserveerd met een romige saus. Ook heerlijk in combinatie met een stuk Beaufort-kaas.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Mâconnais

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Nicolas Maillet

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant