

Meursault 2023

DOMEIN

Wijnprofessionals over de hele wereld beschouwen dit als een van de allerbeste domeinen voor wit in de Côte de Beaune. Antoine Jobard is een jongen die de kneepjes van het vak leerde van zijn vader François. Na jaren zij aan zij te hebben gewerkt, heeft Antoine sinds 2007 officieel de leiding over dit prestigieuze bezit. Nu is hij een volwaardige, volledig gevormde Bourgogne-wijnmaker die, net als Jobard senior, de wereld voorziet van topmeursaults. Hij veranderde de stijl van z'n vader lichtjes: een paar subtiële wijzigingen tijdens het maakproces zorgen ervoor dat de wijnen toegankelijker en verfijnder zijn geworden. Verwacht geen grote, brede eikige meursaults zo geel als Franse koplampen, dit is strak, mineraal, complex en verfijnd. Met het overgaan van de ene generatie op de andere zijn de wijnen alleen maar nóg beter geworden.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Blend van verschillende percelen. Licht goudgeel van kleur met groene schakering. Uitgesproken neus met vooral een florale en minerale impressie. Amandel en hazelnoot. Licht boterig en iets van citrus. Duidelijk Meursault! Rijke en prettige wijn met veel structuur en bewaarpotentieel.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij st. jakobsschelpen in roomsaus, visgerechten met room- en botersauzen. Gebakken zeeduivel met spek, langoest van de grill, een stukje Vacherin.



BEWAARTERMIJN 2026 - 2031

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Antoine Jobard

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant