



Meursault-Blagny 1er Cru 'La Genelotte' Monopole - Comtesse de Cherisey 2019

Omschrijving

Meursault-wijnen staan in de gastronomie gekend als de absolute top! De wijngaarden voor deze cuvée zijn gevestigd in het gehucht Blagny tussen Puligny en Meursault, maar hoger op de heuvel. De wijngaarden, genesteld onder de bossen, hebben een relatief koel microklimaat dat de wijnen een pittige minerale kwaliteit geeft. De Premier Cru-wijnstokken omringen de historische kelder en zijn minstens 60 tot meer dan 100 jaar oud. Wijnmaker Laurent Martelet volgt biodynamische principes en grijpt minimaal in in de wijnmakerij. Hij chaptaliseert nooit, gebruikt natuurlijke gisten en behandelt de wijnen zo voorzichtig mogelijk, waarbij hij de voorkeur geeft aan zwaartekracht in plaats van pompen. 'La Genelotte' is de signatuurwijn van het domein, een monopole, met een bodem van kalksteenrotsen op een bed van klei. Deze Meursault is krachtig en intens, mooi gestructureerd en doorregen met fraaie zuren. De smaak is sappig, typisch chardonnay, evenwichtig en energiek. Geconcentreerd, weelderig en complex, de neus toont beklijvende tonen van bloedsinaasappel, limoenschil, hazelnoot en bloesem, ondersteund door een honingzoete, romige textuur en uitstekende lengte in de mond. Kan gerust nog enkele jaren kelderrijping verdragen! Laatste stuks!



Meer informatie

Producent	Domaine Comtesse de Cherisey
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Witte wijn / Frankrijk / Bourgogne /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Bourgogne, Meursault-Blagny (Côte d'Or)
Druiven	100% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	enkele maanden op Franse eiken vaten (waarvan 10-13% nieuwe vaten)
Foodpairing	Gastronomische keuken, kreeftbereidingen, gegrilde visgerechten, langoust,

Domein-info

Domaine Comtesse de Chérisey, opgericht in 1998, is een familiebedrijf in het charmante gehucht Blagny tussen Puligny en Meursault, maar hoger op de heuvel. De wijngaarden, genesteld onder de bossen, hebben een relatief koel microklimaat dat de wijnen een pittige minerale kwaliteit geeft. De Premier Cru-wijnstokken omringen de historische kelder en zijn minstens 60 jaar oud. Laurent Martelet volgt biodynamische principes en grijpt minimaal in in de wijnmakerij. Hij gebruikt natuurlijke gisten en behandelt de wijnen zo voorzichtig mogelijk, waarbij hij de voorkeur geeft aan zwaartekracht in plaats van pompen. De wijnen van Domaine Comtesse de Chérisey staan wereldwijd op de kaart van de gastronomische toprestaurants!