



Wijnfiche

**Château de Beauregard - 37,5 cl |
Saint Veran
FRANKRIJK (BOURGOGNE MACONNAIS)
— 2021**

Domein

Ch. Beauregard

Het domein is 17 ha groot en dateert al uit de 12 eeuw. De wijngaarden bestaan voor 70% uit Merlot en voor 30% uit Cabernet Sauvignon. Jaarlijks produceert men hier 60 000 flessen. De wijn wordt hier gemaakt met uitzonderlijke zorg. Men krijgt hier fruitige, elegante wijn met een krachtig en complex bouquet en een rijke en lange afdronk.

Vinificatie

De Chardonnay druivenstokken staan aangepland op een zuidelijk gerichte kalksteenbodem. Verfijnde opvoeding op zowel inox (50%) als houten vaten (50%), en dit gedurende 8 maanden.

Smaak

De kleur is goudgeel. De neus is fris fruitig (agrum, appel) met een floraal aroma. De aanzet is vol, vettig en romig. Deze typische bourgogne stijl heeft een wat vanille – nootachtige smaak met in de finale wat mineraliteit. Hoe meer de wijn evolueert, hoe minder de houttoets zal domineren en hoe meer die mineraalachtige eigenschappen op de voorgrond zullen treden. Mooie lange afdronk. Indien de wijn geschonken wordt op keldertemperatuur (14°C) past deze ook perfect bij zachte kazen.

Gerechten

Sint Jacobsschelp | Vis - roomsaus | Vlees - wit

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

