

Mâcon Villages 2020

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 chardonnaydruiif met een mooie, onderliggende mineraliteit. Oude wijnstokken (80+ jaar) en beperkte opbrengsten accentueren het intens rijpe fruit en de fluwelige textuur die Mâcon-Verzé typeren. Maillet staat vooral voor mineraliteit, frisheid, puurheid, precisie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Wijn uit diverse wijngaarden in de Maconnais. Gemiddeld 45 jaar oude Chardonnaystokken. 2e jaar in conversie naar Biologische landbouw. Kalk- en kleihoudende bodem. 9 maanden alcoholische gisting. Dik geel van kleur. Aangenaam fruit aroma's in de neus. Geel fruit. Perzik. Abrikoos. Heerlijke ronde en soepele smaken met een fijne zuurheidsgraad maken een waar feestje van deze wijn. Een lekkere "easy-drinking-wine".

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Ideaal als aperitief of als begeleider van salades zoals een Ceasar salad. Vitello tonnato. Bavarois van asprege. Ceviche van vis. Dorade filet. Zeebaars met groenten.



BEWAARTERMIJN 2023-2025

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2020

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Mâconnais

DOMEIN Domaine Nicolas Maillet

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant