

Bourgogne Aligoté 2021

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. Er wordt geen hout gebruikt, de wijnen vergisten en rijpen uitsluitend op rvs-vaten. Die gisting is lang en traag, soms wel maandenlang. Zo ontstaat de unieke Maillet-signatuur van authentieke chardonnays die rijp en zacht smaken, met mineralige, bijna zilte tonen. Een heel aparte smaakervaring.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Aligoté komt uit de gemeente Igé. De stokken variëren in leeftijd tussen de 30 en 70 jaar. Kalk- en kleihoudende bodem en een alcoholische gisting gedurende 9 maanden. Lichtgeel van kleur. Helder. In de neus ontdekken we vooral aroma's van peer en citrus. Sappige en levendige smaak in de mond met een mooie rondheid en veel limoen en wit fruit in de smaak. Opwekkend en lekker rijp. Indrukwekkende lengte. Een schoolvoorbeeld Aligoté!

DRUIVENRAS

Aligoté

GASTRONOMIE

Aperitief. Escargots. Mosselen op de plancha. Jambon persillé. Langres (kaas).



BEWAARTERMIJN 2023 - 2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Mâconnais

DOMEIN Domaine Nicolas Maillet

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant