

Givry 2022 Cuvee Excellence blanc

DOMEIN

De wijnen van Domaine Laurent Mouton in Givry zijn verfijnd en expressief. De rode wijnen, voornamelijk op basis van pinot noir, kenmerken zich door delicate aroma's van rood fruit, aardse tonen en een zijdezachte textuur. Ze zijn elegant en evenwichtig, met een levendige zuurgraad en een lange, verfijnde afdronk. De witte wijnen, op basis van chardonnay, zijn fris en levendig, met aroma's van citrus, perzik en een subtiele mineraliteit. Ze zijn verfijnd en harmonieus, met een mooie balans tussen fruitigheid en verfrissende zuurgraad. Kortom, de wijnen van Domaine Mouton belichamen de unieke charme van Givry. Wijnmaker Laurent Mouton (4e generatie) staat open voor moderne technieken maar respecteert ook de tradities en terroirs van dit bijzondere gebied. Minimale interventie in wijngaard en kelder levert de mooiste wijnen, is zijn filosofie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

2 percelen op 200 meter hoogte geplant in 1961 en 2022. Samen slechts 0,6 hectare. Vergisting en rijping voor 8 maanden in 400 liter houten vaten : een derde nieuw, een derde 1 jaar oud en een derde 2 jaar oud . Deze excellence heeft een goudgele, heldere kleur. In de neus ontdekken we veel citrusvruchten, witte bloemen en grapefruit. Heerlijke rijkdom in deze wijn met een knisperende energie. Best wel body met een waarneembare toast die past bij de kracht van de wijn. Heerlijk smaakprofiel en ondanks de rijkdom veel finesse.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Schaal- en schelpdieren. Veel combinaties met vis maar ook wit vlees (parelhoen, scharrelkip, kalf). Kazen (Tomme de Montagne, Beaufort de Savoie).



BEWAARTERMIJN 2024-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte Châlonnaise

DOMEIN Domaine Laurent Mouton

ALCOHOL 14%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant