

Bourgogne Aligoté 2023

DOMEIN

Sylvain Morey stamt uit een eeuwenoude wijnbouwersfamilie uit Chassagne-Montrachet, een van de meest prestigieuze dorpen van de Côte de Beaune. Zijn vader, Jean-Marc Morey, was een toonaangevende naam in Bourgogne. Toen Jean-Marc in 2014 met pensioen ging, werden de familiewijngaarden verdeeld tussen Sylvain en zijn zus Caroline. Zo werd Domaine Sylvain Morey geboren. Het domein bezit prachtige percelen in onder andere Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin en de befaamde premier cru's Caillerets en Champs-Gains. Sylvain werkt volgens de principes van de biologische landbouw, met een grote focus op terroir-expressie, precisie en evenwicht. De witte wijnen zijn puur en mineraal, met fijne houttoetsen en veel lengte. De rode wijnen zijn verfijnd en elegant, met een duidelijke Bourgondische signatuur. Hoewel Sylvain ook in de Luberon een domein opstartte, klopt zijn wijnmakershart nog altijd stevig in de Bourgogne. Zijn bourgognes spreken voor zichzelf: gemaakt met toewijding, zonder toevoegingen of verdoezeling, gewoon puur terroir dat spreekt.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Charmant eerherstel voor een druif die lang in de schaduw stond: licht, verkwikkend en speels – een feest voor liefhebbers van doordrinkbare wijnen met karakter en fraîcheur en een ode aan de frisheid. 100% Aligoté, 18 maanden rijping in demi-muids, gebotteld zonder filtering. In de neus tonen van witte bloesem, citrus (citroen en limoen) en een vleugje groene appel. In de mond strak en levendig, met mooie spanning en een zilte mineraliteit die typerend is voor Aligoté op kalkrijke bodems. Dankzij de 18 maanden rijping in demi-muids wint de wijn aan structuur, diepte en subtiliteit, zonder z'n frisse kern te verliezen. De afdronk is verkwikkend en licht ziltig, met een aangenaam bittertje. Frisse, energieke witte wijn met karakter.

DRUIVENRAS

Aligoté

GASTRONOMIE

Perfect als aperitief of bij lichtere lente- en zomergerechten. Oesters, kokkels en andere schaal- en schelpdieren. Geitenkaas (Crottin de Chavignol of Valençay). Gebakken forel met citroenboter. Groene asperges met vinaigrette of gepocheerd ei. Salade met venkel, appel en geroosterde amandelen. Sashimi of tempura van groente.



BEWAARTERMIJN 2025 - 2029+

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0,75 L

DOMEIN Domaine Sylvain Morey

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus