

Meursault 2023 Vieilles Vignes 1.5 L

DOMEIN

Kleinschalig familiedomein van circa 6 hectare in Meursault (Côte de Beaune), waar vakmanschap centraal staat. Met wortels in zowel wijnbouw als kuiperij werkt Dussort traditioneel en precies, met groot respect voor het terroir. De wijngaarden worden volgens luttel raisonnée beheerd en in de kelder kiest men voor minimale interventie en spontane gisting. Chardonnay en pinot noir vormen de kern: wijnen met concentratie, finesse en een duidelijke herkomst. De stijl is klassiek Meursault, maar niet ouderwets – met nadruk op balans en spanning, zonder dominant hout, maar met frisse precisie, karakter en een sterke prijs-kwaliteitverhouding.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Meursault is afkomstig van oude stokken van 50 jaar en ouder, verspreid over meerdere percelen met complementaire bodems. Ondiepe, kalkrijke gronden zorgen voor finesse en lengte, terwijl diepere bodems met actief kalk juist rijkdom en structuur geven. Samen levert dat een harmonieuze en gelaagde wijn op. De druiven (100% chardonnay) worden met de hand geoogst. De wijn rijpt 12 tot 14 maanden op de lie in houten vaten (maximaal 30% nieuw hout), waarna assemblage volgt en botteling na circa 16 tot 18 maanden, afhankelijk van het oogstjaar. In z'n jeugd toont de wijn rijp fruit met frisse, groene en florale tonen. Met enkele jaren flesrijping ontwikkelt hij zich naar een rijkere, rondere stijl, met behoud van frisheid en aroma's van honing en hazelnoot. Heeft een mooi bewaarpotentieel van 5 tot 10 jaar, afhankelijk van het jaar en de opslag.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Klassieke begeleider van foie gras, schaal- en schelpdieren (gegrild of in saus), wit vlees en romige kazen.



BEWAARTERMIJN 2027-2035

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 1.5 L

DOMEIN Domaine S. Dussort

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -