



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Mersault

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Past elegant bij edel vlees en vis met een mooie textuur (kalfsvlees of gevogelte in witte saus, geroosterde zeebaars, maar ook foie gras) of gegrilde schaaldieren in saus (garnalen, kreeft, kreeft, enz.). Ook heerlijk als aperitief en bij licht smakende kazen: camembert, bries, blauwe kazen, geitenkazen, gruyères...

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDF Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

In het hart van de Côte de Beaune, gelegen tussen 200 en 300 meter boven de zeespiegel en georiënteerd op het oosten/zuidoosten, omringt de wijngaard het pittoreske dorpje Meursault. Traditionele vinificatie: Directe persing na ontvangst van de druiven in een pneumatische pers, bezinking, koude stabilisatie gedurende 48 uur. Gisting in vaten, bij lage temperatuur 16/20° om de aroma's te behouden. Rijping op totale droesem in vaten gedurende 8 tot 16 maanden onder regelmatig roeren om complexiteit en rondheid te verkrijgen. 20 tot 30% nieuwe vaten. De wijngaard vindt zijn uitmuntendheid op mergel van kalksteen. Lichtgele kleur met schitterende groene reflecties. Aroma's van kamperfoelie, varen, gekonfijte citroen, brioche en toast vormen het boeket. De smaak is hebzuchtig met tonen van marsepein en hazelnoot, en heeft een zoute en knapperige afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN