Buissonnier Bourgogne Chardonnay

Bourgogne - Frankrijk

Oenologue Alain Pierre selecteert per perceel de druiven die bestemd zijn voor de cuvée Buissonnier. De wijngaarden liggen hoog op de heuvels nabij Buxy, op kalkrijke kiezelgrond. Een ideale basis voor een lage opbrengst en een geconcentreerd smakende, lang rijpende druif. Een deel van de oogst gist in roestvrijstalen tanks, het andere deel in eikenhouten fusten. Beide wijnen worden voor de botteling geassembleerd. Dit is geen complexe witte bourgogne, maar de wijn biedt een prachtige expressie van de chardonnay uit de Côte Chalonnaise. Met de kenmerkende, toegankelijke, ronde en iets vettige smaak.



Proefnotitie

Lichtgeel van kleur. Aroma's van citrus, appel en witte bloemen, met een vleugje toast. Fris en fruitig van smaak, elegant en mooi afgerond.

Drinken bij

Heerlijk bij gegrilde vis, kipgerechten, salades met zeevruchten of zachte kazen zoals Brie.

Houdbaarheid

Nu op dronk en gemakkelijk te bewaren tot vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Gilbert & Gaillard International Challenge 2025: Double Or medaille | 90/100
2015	Decanter - World Wine Awards 2017: Bronzen medaille | 88/100 punten
2015	Perswijn - augustus/september 2017: **** Zeer goed

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl