

# Mâcon Solutré-Pouilly 2022

- Wijnmaker : Domaine Auvigue, Fuissé
- Appellatie: Mâcon-Villages AOP, Bourgogne
- Druiven: 100% Chardonnay
- Herkomst: druiven van wijngaarden op voormalige arme graslanden, rond het dorpje Solutré
- Bodem: sedimentgesteente uit het Krijt, klei gedomineerd
- Alcohol: 13,0 %
- Proefnotitie: mooi in balans, aangename zuren, enigszins romig, en een medium body. Aroma's van citrus, een hint van mint en de kenmerkende frisheid van wijnen uit de Mâconnais
- Drinken: nu, tot 2025
- Serveren: 10° - 12° C
- Gastronomisch: gekookte mosselen, oesters, fruits de mer, Ceasarsalade, gegrilde groenten, pizza Napolitana met ansjovis. En voor de avonturiers: een geiten- of schapenkaasje. De wijn krijgt dan zelfs een zoetje.
- Vinificatie: voor deze wijn werkt Auvigue met aangekochte druiven. De trossen worden pneumatisch geperst. Het sap rust gedurende 12 uur bij lage temperatuur voor de *débourbage*, dat is Frans voor het 'voorklaren' van de wijn, waardoor de vaste deeltjes van de most bezinken.



Het heldere sap wordt overgezet naar roestvrijstalen tanks om daarin te vergisten. Na de alcoholische gisting vindt de malolactische omzetting, de malo, plaats; het omzetten van het wat hardere appelzuur in het zachtere melkzuur. Malo wordt ook vaak ingezet bij de betere witte Bourgoignes.

Na de gisting rijpt de wijn op de droesem - dat zijn de dode gistcellen - voor meer structuur. Daarna wordt de wijn gebotteld.

## Beoordeling

Meijrink-Broeks: 88 / 100 punten