

Mâcon-Villages 2021

Wijnmaker :	Domaine Auvigue, Fuissé
Appellatie:	Mâcon-Villages AOP, Bourgogne
Druiven:	100% Chardonnay
Herkomst:	druiven van wijngaarden uit de dorpen Vinzelles, Chaintré, Chânes, Laizé en Milly-Lamartine
Bodem:	afzettingsgesteente uit het Krijt, klei-kalksteen
Alcohol:	12,5 %
Proefnotitie:	een wat lichtere, verfijnde en toch rijke wijn, goede zuren, rond mondgevoel. Aroma's van perzik, peer en witte bloemen
Drinken:	nu, tot 2025
Serveren:	10° - 12° C
Gastronomisch:	fruits de mer, rouleau van parelhoen, gegratineerde champignons, gevogelgeragout, risotto met bospaddenstoelen, jambon persillé, eieren in aspic
Vinificatie:	voor deze wijn werkt Auvigue met aangekochte druiven. De trossen worden pneumatisch geperst. Het sap rust gedurende 24 uur bij lage temperatuur om de vaste stoffen te laten bezinken.



Het heldere sap wordt overgezet naar roestvrijstalen tanks. Daarin vergist het sap tot wijn en vindt ook de malolactische omzetting, de malo, plaats. Dat laatste is het omzetten van het wat scherpe appelzuur in het zachtere melkzuur. Malo wordt ook vaak ingezet bij de betere witte Bourgognes.

Na de gisting rijpt de wijn tot in het voorjaar op de droesem - dat zijn de dode gistcellen - voor meer structuur en complexiteit. Daarna wordt de wijn gebotteld.

Beoordeling

Mejrink-Broeks: 88 / 100 punten