

Saint-Véran 2021

- Wijnmaker : Domaine Auvigue, Fuissé
- Appellatie: Saint-Véran AOP, Bourgogne
- Druiven: 100% Chardonnay
- Herkomst: uit de dorpen Davayé, Leynes et Chasselas
- Bodem: afzettingsgesteente uit het Krijt, klei-kalksteen
- Alcohol: 13,0 %
- Proefnotitie: representatieve wijn voor de appellatie Saint-Véran.
Aroma's van citrusvruchten, bloesem en witte perzik.
Fris en tegelijkertijd rond en steviger in de mond.
- Drinken: nu, tot 2025
- Serveren: 12° C
- Gastronomisch: gegrilde vis, coquilles St Jacques, courgettetaartje,
diverse harde(re) kazen zoals Emmenthaler, Gruyère
en Edam, asperges met botersaus, ei en ham. En probeer eens bij een
schnitzel met champignonsaus.
- Vinificatie: Gevinifieerd 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 vaten. 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 op de droesem - dat zijn de dode gistcellen - voor meer structuur en complexiteit. Voor het bottelen wordt de wijn, indien nodig, licht gefilterd.

Beoordeling

Mejrink-Broeks: 90 / 100 punten