

Régis de Vallière - Chassagne-Montrachet

Proefnotitie: Aroma's van voorjaarsbloemen mengen zich met hazelnoot, toast en boter. Finesse en mineraliteit houden elkaar perfect in evenwicht. Een feestje voor de komende vijf jaar.

Specificaties:

Producent Régis de Vallière
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Bourgogne
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Mineralig, weelderig, toast

Vinificatie: De druiven worden handmatig geplukt. Na de oogst volgt een traditionele gisting in eikenhouten vaten (20-25% nieuw). Vervolgens rijpt de wijn gedurende 15-16 maanden in eikenhouten vaten in de kelder om te verouderen.

Wijn & spijs: Wit vlees, gevogelte, zalm, kreeft, Aziatische gerechten.

Achtergrondinformatie: Het familiebedrijf Régis de Vallière, opgericht in 1855, is in ruim 165 jaar uitgegroeid tot een prominent wijnhuis uit het hart van de Bourgogne. Inmiddels is het wijnhuis in handen van de vijfde generatie, wat zorgt voor een mooie mix van traditie, moderne technieken, historie en veel kennis.

Régis de Vallière bezit 70 hectare verspreid over de Bourgogne rond de dorpen Côte de Beaune, Côte de Nuits en Côtes Chalonaise. Régis de Vallière produceert, zoals ze het zelf zeggen, haar wijnen in 'het gebied van de elegantie en verfijning'. De speerpunten van het wijnhuis zijn dan ook om de kwaliteit en puurheid van het terroir tot uiting te laten komen in elke fles. Pinot Noir en Chardonnay met de meest verfijnde expressie en elegantie, geproduceerd met respect voor de grond en de natuur.

