



230006 Régis de Vallière – Meursault

Proefnotitie: Indrukwekkende geuren van amandelen, brioche, honing en citroen stuiven het glas uit. Een rijke en complexe smaak, gekenmerkt door tonen van vers en gedroogd fruit, abrikozen en amandelen.

Specificaties:

Producent	Régis de Vallière
Druivensoorten	100% chardonnay
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	Bourgogne
Sluiting	Kurk
Categorie	Wit
Artikelnummer	230006
Alcoholpercentage	13%

Smaakprofiel: Rijk, gedroogd fruit, amandelen

Vinificatie: Meursault is één van de belangrijkste appellatie in de Bourgogne. De bodem in dit deel van Côte de Beaune bestaat uit klei en kalksteen, bedekt met een laag kalkhoudend grind. De druiven worden handmatig geplukt. Na de oogst volgt een traditionele gisting in eikenhouten vaten (30% nieuwe vaten). Vervolgens rijpt de wijn gedurende 12-14 maanden in eikenhouten vaten in de kelder om te verouderen.

Wijn & spijs: Kreeft, gevogelte of kalfsvlees in roomsaus, foie gras en blauwe kaas.

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.

