

Naam van de wijn: Beaune-Les Aigrots 1er Cru Blanc

Producent: Domaine Lafarge

Herkomstbenaming: Beaune 1er Cru Les Aigrots, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Lafarge is een familiebedrijf in Volnay. Sinds het begin van de 19^e eeuw werd een rijke geschiedenis opgebouwd, waarbij elke generatie voor uitbreiding en voorspoed zorgde. In 2010 bezit de familie 12 ha wijngaarden. In 1997 werd dankzij de huidige beheerder Frederic Lafarge (zoon van Michel) met biodynamische landbouw begonnen en sinds 2000 wordt er volledig biodynamisch gewerkt. Alles op het domein draait om één begrip: harmonie. Respect voor het terroir en de wijnstokken, begeleiding van de mens om de natuur sterker te maken, op een volkomen natuurlijke wijze, zodat de plant zichzelf kan verdedigen... Dat zijn de belangrijke troeven om, jaar in jaar uit, als een dirigent, voor een harmonieuze symfonie te zorgen, waarin terroir, wijnstok en klimatologische omstandigheden een eigen partitie spelen. Het uiteindelijke doel daarbij is het blijven vertolken van de subtiele diversiteit van de Bourgogne terroirs. De complexe bodem van klei, kiezels en kalk, de leeftijd van de wijnstokken (>40 jaar) en de ideale zonligging geven deze wijn een bijzonder, fris, zuiver en complex karakter.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden laat en goed rijp geplukt. Klassieke Bourgondische vinificatie, met een gisting van 15-18 dagen en een opvoeding van 12-18 maanden op eikenhouten vaten (max. 25% nieuw).

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende, frisse en heldere gouden kleur met een zweempje groen in zijn jeugd. Fris en verleidelijk in de neus, zuiver en mineraal, met delicate aroma's van boomvruchten, amandelen, droge vruchten, witte bloemen en een hint van witte peper. Fris, sappig, boeiend en zuiver in de mond, karaktervol en gul, met een lange, minerale en fruitige finale, met specerijrijke nuances als toegift. Serveren: 12-14°C. Bewaren: binnen 2 jaar na de oogst op zijn fruit drinken, kan zeker 10 jaar liggen.

Culinair advies: deze wijn wordt lokaal aanbevolen bij vis, gevogelte en wit vlees in roomsaus, maar is ook verrassend lekker bij sushi en vooral sashimi (let op met wasabi en ingelegde gember!). Ook verdienstelijk bij geitenkaas, comté, beaufort, abondance, gruyère, emmental en abdijskazen...

Smaaktype: medium vol, aromatisch, mineraal, met houtopvoeding.