

Naam van de wijn: Puligny Montrachet Blanc

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbenaming: Puligny-Montrachet Blanc, Bourgogne

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de Bourgondische wijnfamilie Morey is wijd vertakt, met diepe wortels in Chassagne-Montrachet, een klein, schilderachtig dorpje, 15 km ten zuiden van Beaune. Het domein Marc Morey wordt geleid door Bernard Mollard, de schoonzoon van Marc Morey. Bernard Mollard is een gepassioneerde wijnman, met een extra zintuig voor kwaliteit en een enorm charisma. Het domein brengt prachtige wijnen, gul, smaakvol en complex, zo wel in wit als in rood, al ruim 20 jaar in ons assortiment. Voor deze Puligny-Montrachet Blanc wordt most ingekocht bij betrouwbare adressen. De druiven komen van relatief jonge wijnstokken op kalkhoudende leembodem.



Vinificatie (wijnbereiding): de alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. Vervolgens wordt de jonge wijn overgeheveld naar eikenhouten vaten (25 tot 30% nieuw) waar het tot het einde van de malolactische gisting op eigen bezinksel ligt, met regelmatige 'bâtonnage' (om- en doorroeren) van de 'lies'. Dit versterkt het minerale karakter van de wijn en geeft meer structuur en romigheid. Na 10 maanden wordt de wijn afgetapt, geklaard en (afhankelijk van het oogstjaar) licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: In de neus, rijpe fruitige tonen, florale nuances en goed geïntegreerde hout. Op de tong rond, mondvullend, fris, verfijnd en zeer elegant. Serveren: 12°C. Bewaren: binnen 5-6 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: klassiek aanbevolen bij fijne vleeswaren, vis, zeevruchten, wit vlees of blank (Bresse) gevogelte in 'beurre-blanc' of witte wijn roomsaus...

Smaaktype: medium body, aromatisch, met houtrijping.