

Château de Mirande

Omschrijving

Mooie, ronde wijn, die goed in balans is door de subtiele zuren. De afdrank is lekker fris met iets van menthol.

Druivensoort(en)

Chardonnay

Vinificatie

Traditionele vinificatie. De druiven worden na de oogst meteen gekneusd, het bezinksel krijgt nog even rust en vervolgens start het batonneren.

Herkomst

De bodem bestaat uit kalksteen en mergel. Het estate van 25 hectare groot heeft 100% Chardonnay wijnstokken, een derde daarvan is meer dan 40 jaar oud. Ze groeien op een ondergrond van klei en kalksteen, op de heuvels aan de grens met de Saône Valley, tussen de dorpjes Lugny en Viré. Ze produceren bloemige, fruitige wijnen met aroma's van honing, lychee en peer.

Eettips

Serveer deze wijn op een temperatuur van 13°C met bijvoorbeeld lichte (voor)gerechten, verschillende vleessoorten en geitenkaas.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0199006
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2016
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	AC Mâcon-Villages

