

Rully Blanc Bio, Les Plantenays, Domaine Mia



Deze Bourgondische Chardonnay charmeert met zijn kristalheldere zuiverheid en minerale elegantie. Afkomstig van een discreet klimaat in Rully en biodynamisch geteeld, belichaamt hij de verfijnde expressie van de Côte Chalonnaise.

Oorsprong: Het klimaat "Les Plantenays" ligt op de hoogten van Rully, op ongeveer 300 meter hoogte. De bodems bestaan uit mergel en kalksteen, goed drainerend en noord-oostelijk georiënteerd, wat zorgt voor frisheid en finesse in de wijn. Domaine Mia werkt biodynamisch, met respect voor de maancycli en lokale biodiversiteit.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op optimale rijpheid. Langzame en zachte persing, fermentatie in eiken vaten met inheemse gisten. Rijping op fijne droesem gedurende 12 maanden zonder batonnage, om spanning en aromatische precisie te behouden.

Degustatie: Bleekgele kleur met groene nuances. De neus onthult aroma's van witte bloemen, gekonfijte citroen en verse hazelnoot. In de mond is de aanzet levendig, de textuur zijdezacht en de lange afdronk toont een mooie minerale spanning, typisch voor kalkrijke bodems.

Bewaarpotentieel: 3 tot 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij grijze garnalenkrokette, een tongfilet à la meunière of aspergerisotto. Deze droge en verfijnde witte wijn past uitstekend bij Belgische vis- en gevogeltegerechten.

- Gegratineerde mosselen met een roomsaus
- Zeeduivel met een roomsaus & groene peper
- ...