

Hautes Côtes de Nuits Blanc 'Clos des Oiseaux' Domaine Bonnardot



Deze heerlijke wijn komt van een ommuurde wijngaard van $\frac{3}{4}$ hectare in de gemeente Chaux bij Nuits Saint Georges. We zitten hier midden in het wilde deel van de Bourgogne, de Hautes Côtes de Nuits. De wijnstokken worden biologisch geteeld en met de hand geoogst. De Clos des Oiseaux ligt in een klein bos waar veel vogels nestelen, vandaar de naam.

Oorsprong: Dit is een enkel perceel dat toebehoort aan de familie Bonnardot. Het is dus een monopolie. De wijngaard is omringd door een lage muur op de heuvel in de gemeente Chaux. Het klei-kalksteen terroir ligt op het oosten/zuidoosten.

Druiven: chardonnay 100%

Vinificatie: Alcoholische en malolactische gisting in eiken vaten met inheemse gisten (20% nieuwe vaten). De wijn blijft 12 maanden op vat en wordt 2 maanden voor botteling geblend.

Degustatie: Mooie, rijke, complexe en subtiele neus van witte bloemen en wit fruit met een vleugje eikenhout.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij kabeljauwfilet met citroen, warme geitenkaassalade of groenteravioli.

- Zeetong meunière
- Zeeduivel met een roomsaus & groene peper
- ...