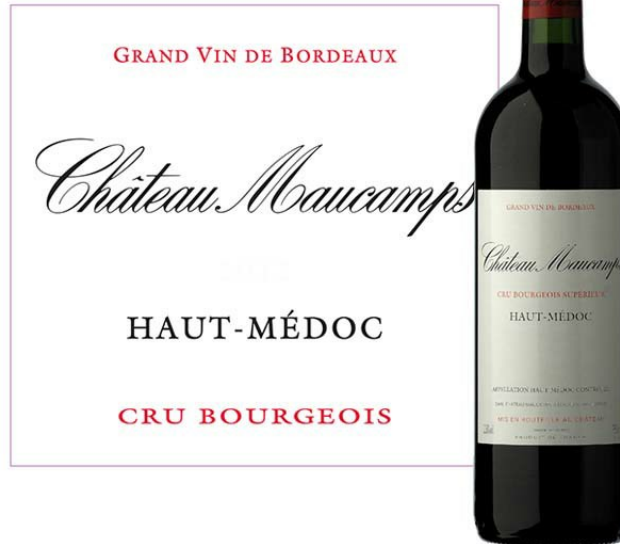


## Château Maucamps, Haut Médoc Cru Bourgeois Supérieur

---



*Deze Saint-Véran, afkomstig van de eeuwenoude percelen van Davayé, onderscheidt zich door een zeldzame combinatie van de mineraliteit van de klei-kalkbodems van de Mâconnais en de elegantie van een rijping op eikenhouten vaten. Hier komt de complexiteit van de chardonnay volledig tot zijn recht, gevormd door een uitzonderlijk terroir en ambachtelijk vakmanschap, waardoor deze wijn een authentieke ambassadeur is van Zuid-Bourgondië.*

**Oorsprong:** De cru Saint-Véran, gelegen in het zuiden van de Mâconnais, profiteert van een zonnig semi-continentaal klimaat en klei-kalkbodems uit het Krijt. Deze unieke omstandigheden, in combinatie met de ligging van de percelen op de hellingen van de Solutré-bergketen, zorgen ervoor dat de chardonnay een optimale rijpheid en een kenmerkende mineraliteit bereikt.

**Druiven:** chardonnay

**Vinificatie:** De rijpheid wordt gecontroleerd door de druiven te proeven. De druiven worden mechanisch geoogst. De druiven worden vervolgens rigoureus gesorteerd en ontsteeld. De most gist in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling bij ongeveer 28°C, met drie pompbeurten per dag. De gistingsperiode wordt verlengd tot 3 à 5 weken. Als het perssap is weggelopen, rijpt de wijn 16 maanden in Franse eiken vaten, waarvan elk jaar 25 tot 40% wordt vernieuwd, afhankelijk van het oogstjaar, om de wijn een evenwichtige structuur en complexiteit te geven.

**Degustatie:** Elegante geuren van kreupelhout en braambes. Een fluweelzachte wijn.

**Bewaarpotentieel:** 15-20 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 16-18 °C

**Combinatie gerechten:** Past uitstekend bij rood vlees en vederwild.

- Kwartels of patrijs met druiven
- Brie, Camembert
- Varkenshaas met pikante kaassaus
- Lamsbout met look
- Gebraden parelhoen, geflambeerd met Armagnac
- ...