

Hautes Côtes de Nuits Blanc, Bouchard Aîné & Fils



Een bourgogne zoals we hem graag hebben. De wijngaarden liggen op de eerstvolgende helling van de Côte de Nuits, parallel aan de Côte des Grands Crus. De Hautes Côtes de Nuits hebben in totaal 100 hectare aan Chardonnay wijngaarden, die hetzelfde type vinificatie ondergaan als in de beroemde wijndorpen van Bourgondië.

Oorsprong: De Hautes Côtes de Nuits genieten van een koeler klimaat en liggen boven de 300 meter hoogte. Kalkrijke en mergelachtige bodems zorgen voor een trage rijping van de Chardonnay, wat resulteert in strakke en minerale wijnen.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, zacht geperst en vervolgens op lage temperatuur gefermenteerd in roestvrijstalen tanks om de aroma's te behouden. Rijping op fijne droesem gedurende 6 maanden geeft volume en complexiteit.

Degustatie: Een zeer expressieve en verleidelijke neus, met hout- en vanillearoma's. Neus getint met witte bloemen. Enkele citrustonen. Delicaat en aromatisch in de mond, evenwichtig en vol, met een hint van mineraliteit en houtachtige nuances.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij garnaalkroketten, gebakken tongfilet of warme geitenkaassalade. Ook heerlijk bij sushi en vegetarische gerechten met gegrilde groenten.

- Fondue - raclette
- ...