# L'Authentique Mâcon-Chardonnay, Vieilles Vignes, Collin Bourisset




*Deze Mâcon-Chardonnay, erfgenaam van een sinds 1821 gerijpte Bourgondische knowhow, ontleent zijn originaliteit aan de combinatie van oude wijnstokken en een vinificatie die het fruit respecteert. Hij belichaamt de authenticiteit van de Mâconnais, waar elke slok het verhaal vertelt van een beschermd terroir en een passie die van generatie op generatie wordt doorgegeven.*

**Oorsprong:** Deze chardonnay, die zijn wortels heeft in de Mâconnais, profiteert van mergel- en klei-kiezelbodems uit het Jura-tijdperk, die hem een kenmerkende mineraliteit en een mooie aromatische complexiteit geven. Het gematigde en zonnige klimaat van de Bourgogne maakt zijn elegante en fruitige profiel compleet.

**Druiven:** chardonnay

**Vinificatie:** De handmatige en mechanische oogst wordt gevolgd door een zachte persing om mout van hoge kwaliteit te verkrijgen. De gisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks behoudt de primaire aroma's, terwijl een gedeeltelijke of volledige malolactische gisting de structuur verfijnt. De rijping op fijne droesem, die 8 maanden duurt, zorgt voor diepte en persistentie voordat de wijn wordt gebotteld.

**Degustatie:** De goudgroene kleur straalt frisheid uit, terwijl de neus aroma's van vers hout, witte bloemen en rijp fruit verspreidt. In de mond maakt hij indruk met zijn evenwicht, zijn rijkdom en een mooie lengte, gedragen door een levendige zuurgraad en een vleugje rondheid.

**Bewaarpotentieel:** 3-5 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 10-12 °C

**Combinatie gerechten:** Ideaal als aperitief met tapas en olijven, maar ook heerlijk bij kip met roomsaus, een romige risotto of een kaasplankje met Emmentaler. Door zijn veelzijdigheid is deze wijn onmisbaar bij gezellige maaltijden.

- Gebakken St-Jacobsnoten, met (witte boter) saus
- Harde kazen, Comté, Gruyère, Beaufort
- Fondue - raclette
- Tartiflette
- Zeetong meunière
- Koude kreeft "Bellevue"
- In de oven gebakken tarbot
- ...