



Domaine Michelot, Meursault AC

- 2019 -

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne

Appellatie: Meursault AC

Classificatie:



Domein: Reeds 6 generaties lang is het domein eigendom van de familie Michelot. Het domein is nu meer dan 19 ha groot, inclusief een aantal prestigieuze 1er cru wijnen. Michelot kiest bewust voor het beperken van anti-ziektebehandelingen van de wijnstokken. Ze geven voorkeur aan een zorgvuldig gepland programma van ploegen om de grond gezond te houden. De oogst in de wijngaarden gebeurt door handmatige selectie van de beste druiven. Om hun onafhankelijkheid als teler en wijnmaker te behouden, maken ze ook geen deel uit van een georganiseerd systeem van organische wijnbouw.

Bodem: De druiven voor deze Meursault Village zijn afkomstig van diverse percelen met verschillende terroirs. Zo bestaat de bodem o.a. uit een mix van kalk en klei met gesteente. De percelen aan de voet van de hellingen hebben een ondergrond van gravel, terwijl andere percelen een onderbodem van mergel hebben.

Expositie: De wijnstokken staan gericht naar het zuiden en de totale oppervlakte van de wijngaard is 2ha8a.

Leeftijd: De leeftijd van de wijnstokken varieert van 10 tot 60 jaar.

Opbrengst: Een jaarlijkse productie van ongeveer 15.000 flessen.

Oogst: De oogst geschiedt grotendeels manueel en waar mogelijk soms machinaal. In de cuverie vindt er een manuele strenge selectie van de druiven plaats.

Vinificatie: De druiventrossen worden licht gekneusd, waarna een koude schilwinweking van 6-12 uur volgt. Alcoholische fermentatie in houten vaten, gevolgd door 100% malolactische gisting. Rijping in houten barriques (15% nieuw hout) gedurende 10-12 maanden. Hierna nog 5-6 maanden rijping "sur lie" voor een garandeerde perfecte balans.

Druivenras: 100% Chardonnay.

Proefnotitie: De sleutel van de wijn is te vinden in het blenden van verschillende terroirs. Dit zorgt voor een weelderige, fruitige Meursault met ontzettend veel finesse.

Voor meer informatie zie www.goessens.com



Lekker bij: Een zeer waardevolle begeleider van visgerechten en wit vlees.

Voor meer informatie zie www.goessens.com

