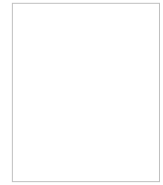


JANOTS BOS BOURGOGNE CHARDONNAY



Druivenras/vinificatie

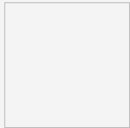
De Bourgogne Blanc is afkomstig van de wijngaarden 'Les Pellans' en 'Champ Perrière', gelegen in Meursault respectievelijk Puligny-Montrachet. De wijn heeft een opvoeding op hout gehad van ongeveer 8 tot 9 maanden, waarbij er geen nieuwe vaten zijn gebruikt.

Proefnotitie

In de neus geeft deze wijn een frisse, zuivere indruk, met mineraaltonen, appel (Granny Smith), vleugje vanille en sinaasappel/mandarijn. De smaak is zuiver en rond, met aangename milde zuren, een minerale ondertoon en appel en sinaasappel. Verder vinden we een mooi klein botertje. De afdrank is mooi en fris en sluit daarmee dus perfect aan.

Wijn/spijs

De mooie ziltige mineraliteit maakt dat deze wijn uitstekend smaakt bij zeevruchten.

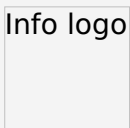


PRODUCENT

Janots Bos

Thierry Janots (1961, Fransman) en Richard Bos (1967, Nederlander) zijn twee wijnmakers met een passie voor het maken van wijnen uit de Côte d'Or. Zij streven naar wijnen van een hoge kwaliteit, waarin het terroir optimaal uitkomt. In de wijnen die zij produceren vermijden ze toevoegingen en onnodige handelingen.

Info logo



INFO

Productnummer	2750/23	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75		