

# THIERRY MORTET BOURGOGNE BLANC (BIO)

## Druivenras/Vinificatie

Domaine Thierry Mortet is gelegen in Gevrey Chambertin en maakt daar met name rode wijn van de gelijknamige appellatie. Op een perceel van minder dan 1 hectare verbouwt hij chardonnay waar deze prachtige Bourgogne Blanc vandaan komt. De wijnstokken zijn 30 en 45 jaar oud, geplant op bodems die variëren van klei-kalksteen tot puur kalksteen. Deze verschillende terroirs zorgen voor een prachtige complexiteit in de wijn.

Het productieproces is zorgvuldig: na een natuurlijke bezinking van het sap, wordt de wijn 11 maanden gerijpt, waarbij 1/3 in eikenhouten vaten ligt en 2/3 in roestvrijstalen tanks. Deze balans in het rijpingsproces draagt bij aan de unieke karakteristieken van de wijn.

## Proefnotitie

Deze Bourgogne Blanc heeft een complexe geur met tonen van vanille, perzik, citrusvruchten en een subtiele minerale afdronk. Het mondgevoel is vol en rijk, maar tegelijkertijd fris dankzij de perfecte balans tussen vetheid en zuurgraad.

## Wijn/Spijs

Door zijn veelzijdige smaak past hij uitstekend bij visgerechten, charcuterie en zachte kazen.

Info logo

## INFO

Productnummer	2710/23	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Ja
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75		