Edouard Delaunay Santenay Les Champs Claudes Blanc

Bourgogne - Frankrijk

Santenay Blanc is een echte zeldzaamheid. En wel omdat slechts 5% van de wijnproductie in deze geliefde appellatie wit is. Laurent Delaunay zou natuurlijk Laurent niet zijn als hij niet meteen ook een superieure kwaliteit zou maken. Dat doet hij allereerst door de chardonnaydruiven op stand te plukken. Ze zijn afkomstig uit wijngaard Les Champs Claudes. Deze bevindt zich in het noorden van Santenay, nét onder de premier cru Morgeot in Chassagne-Montrachet. Eenmaal optimaal rijp, laat Laurent de druiven met de hand plukken. Vervolgens krijgen ze een eersteklas behandeling in de kelder. De vergisting en de rijping van 13 maanden vinden plaats in vaten van Frans eikenhout. Het levert een sublieme Santenay op, met tonen van rijp steenfruit, roomboter en fraai eiken. Een heerlijke witte Bourgogne, om te combineren met luxe, rijke gerechten.



Proefnotitie

Citroengele wijn met een expressieve geur van appel, perzik, meloen en geroosterde noot. De smaak is rijk en romig met rijp geel fruit en evenwichtige zuren. Lange finale met fraai eiken en citroenrasp.

Drinken bij

Indrukwekkende witte Bourgogne met diepgang en verfijning om zo van te genieten of bij smakelijke gerechten, zoals salade met zeevruchten, risotto met paddenstoelen of rijpe witschimmelkazen.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen 2 en 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service