Domaine des Poncetys
2017 Saint-Véran
'Clos du Château' - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Klassieke witte Bourgogne: Mâconnais. 100% Chardonnay met lichte houttoetsen en romigheid. Fel geel met gouden tinten. Soepel, vol en zeer expressief. Complex evenwicht met een breed scala aan aroma's: noties van perziken-confituur en abrikoos vermengen zich met de geur van karamel. Nadien aroma's van rijp wit vruchtvlees ondersteund door een subtiel vleugje geroosterd brood en vanille. Uitgesproken aanzet in de mond. Volle smaak met een lange afdronk van minerale smaken. Médaille d'Argent Concours des Vins du Mâconnais et du Beaujolais; Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France Mâcon

Klimaat:

Semi-continentaal klimaat dat enigszins wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan.

Ondergrond:

Zanderige kleigrond

Vinificatie:

1/3 van de cuvée ondergaat gedurende 3 weken een fermentatie in eiken vaten (nieuwe en één jaar oude vaten). 9-maanden rijping in vaten, op de droesem met regelmatig roeren. De rest wordt gefermenteerd in roestvrij stalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (18°C - 20°C).

DOMAINE DES PONCETYS

Domaine de Poncetys werd in de 17e eeuw opgericht en is sinds begin 20ste eeuw eigendom van het departement Saône et Loire. Het domein bestaat nu uit 18 hectaren uitgestrekte wijngaarden van het gerenommeerde "Lycée Viticole de Mâcon Davayé" wat gelegen is vlakbij Mâcon. Het wijnhuis verwerkt 15,80 hectare wijngaarden verspreid over de benamingen Saint Veran (12,70 ha), Pouilly-Fuissé (0,30 ha) en Mâcon-Davayé (2,80ha). De, in hoofdzaak ommuurde, wijngaarden bevinden zich in een klein gebied tussen de 'Roche de Vergisson' en de 'Roche de Solutré'. Domaine des Poncetys heeft een jaarlijkse wijnproductie van 1100 hectoliter. Domaine des Poncetys werkt sinds 2009 biologisch.

Het Wijnhuis Leuven - Spirits-Wijnen
Brusselsesteenweg 30A - 3020 Herent
leuven@hetwijnhuis.be