Domaine Huguenot Marsannay Blanc

Bourgogne - Frankrijk

Domaine Huguenot, onder leiding van Philippe Huguenot, heeft wijngaarden in het noordelijk deel van de Côte de Nuits, met name in Marsannay. Dit biologisch werkende wijnbedrijf besteedt veel aandacht aan het werk in de wijngaard, dé basis voor kwaliteitswijn! De chardonnay die aan de basis staat van de gemeenteappellation Marsannay staat aangeplant op laagjes klei en kalk. Dit grondtype, gemengd met mergel, zorgt voor een volle, frisse en krachtige wijn. De gisting vindt plaats in eikenhouten vaten. Gevolgd door rijping in grotere houten vaten van 500 à 600 liter gedurende acht tot tien maanden. Resultaat: een schoolvoorbeeld bourgogne!



Proefnotitie

Intens aroma van frisse citrustonen, appel, toast en eikenhout. De smaak is vol, krachtig en aromatisch, met veel lengte.

Drinken bij

Pittige bourgogne, uitstekend bij een voorgerecht als jambon persillé, maar ook heerlijk bij gegrilde vis.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst. Gemakkelijk houdbaar tot zeker zes jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Bettane + Desseauve | Le Guide 2026 | 90/100 punten
2021	Concours des Vignerons Independants 2023: Gouden Medaille
2015	WineLife - winter 2018/2019: **** Bijzonder aanbevolen | Complex en geconcentreerd

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl