

Pommard Bourgogne Murgéy de Limozin Chardonnay

Wijnhuis	Chateau de Pommard
Merk	Pommard
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	12-14 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Chardonnay



Korte Omschrijving Een fonkelende goudgele kleur en een prachtig uitgebalanceerde wijn. Je proeft de romige elegantie van de Bourgogne en de rijkdom van het jaargang. Geuren van rijpe citrus en witte bloesem. De zuivere mineraliteit, rijpe abrikoos, sappige perzik en het subtiele houtgebruik zorgen voor optimaal drinkgenot. Deze wijn kan je 10 jaar bewaren, maar is nu al heerlijk om te drinken.

Vinificatie 18 maanden in 10% nieuwe Franse eiken vaten.

Omschrijving Château de Pommard laat wijnliefhebbers over de hele wereld kennis maken met de onovertroffen elegantie van een grote Bourgogne. Proef een uitgebalanceerde, fruitige en klassiek houtgelagerde chardonnay. Deze prachtige Bourgogne vat de essentie samen van deze witte druif in de regio.

Over De Producent Château de Pommard is een emblematisch wijndomein in de Bourgogne, waarvan de oorsprong bijna 300 jaar teruggaat. De eerste wijnstokken zijn geplant door Benedictijner monniken in 1909. Sindsdien hebben vijf grote families elkaar opgevolgd om dit uitzonderlijke wijndomein te maken tot wat het nu is: een waar juweel van de Côte de Beaune. Onder de grote namen in de geschiedenis zijn de families Micault, Marey-Monge, Laplanche, Giraud en nu Carabello-Baum. Elk van hen heeft zich ingezet om het domein Château de Pommard te ontwikkelen en het een hoogwaardige en duurzame ontwikkelingsrichting te geven. De 20 hectare van Clos Marey-Monge, de historische clos van het domein en de grootste monopole in de Bourgondische wijngaard, is daar een perfecte illustratie van. De vijf cuvées, afkomstig van unieke terroirs, worden gemengd tot uitzonderlijke Bourgondische wijnen waarvan de elegantie en complexiteit in de hele wereld worden erkend. De certificering voor biologische landbouw is een ander sterk teken van de inzet van Château de Pommard voor het behoud van deze schat.

Wijn En Spijs Kies verfijnde smaken zoals zwezerik, kalfsoester of gerechten met kalkoen, kalfsvlees of kip. Ook lekker bij zeevruchten zoals scampi's, rivierkreeft, Noordzeekrab of andere schaal- en schelpdieren. Schenk je de wijn bij een kaasplank? Kies dan voorzachte witschimmelkazen zoals Brillat Savarin, brie, Chaource of Cabecou.