

Domaine G rald Talmard M con Blanc

Wijnhuis	G�rald Talmard
Merk	Domaine G�rald
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Aloxe-Corton
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	9-11 graden
Afsluiting	Schroefdop
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Chardonnay
Korte Omschrijving	Rond en zacht, verleidelijk, wat room(boter), stevigheid, perzik, honing, rozijnen, heel vineus, krachtig, rond, maar ook aantrekkelijke zuren, levendig en rond, met een fijne frisheid in de finale.



Vinificatie Op roestvrij staal.

Omschrijving De M connais is het meest zuidelijke deel van de Bourgogne. De streek staat bekend om zijn lekkere witte wijnen, die voor de begrippen van de Bourgogne ook nog redelijk betaalbaar zijn. De wijngaarden liggen op een mooie heuvelrug die parallel loopt aan de rivier de S one. De dorpen met de mooiste wijngaarden, zoals Uchizy, mogen de dorpsnaam op het etiket zetten. Deze wijn is dan ook het heerlijke vlaggenschip van het Domaine Talmard. Chardonnay op zijn best, in een heerlijke pure vorm.

Over De Producent Het domaine Talmard heeft een lange geschiedenis van wijnproductie in de M connais, het wijng gebied in het zuidelijke deel van de Bourgogne, in de heuvels bij het stadje M con. Al in de 17e eeuw wordt de naam Talmard gevonden in geschriften over de wijnbouw van die tijd. De kennis van de streek en de wijngaarden werd daarna overgedragen van generatie op generatie. Zo werd een reputatie opgebouwd van een betrouwbaar domein, dat wijnen maakt van hoge kwaliteit. Sinds 1997, heeft Paul Talmard het stokje overgedragen aan zijn dochter Mallory en zijn schoonzoon Benjamin, die hem met veel succes hebben opgevolgd. De wijnen van het domein komen uit M con-Uchizy, een van de dorpen in de M connais die wijnen van hoge kwaliteit maakt, en daarom de naam van het dorp op het etiket mag vermelden. Het bedrijf bezit 30 hectare wijngaarden en produceert inmiddels jaarlijks zo'n 260.000 flessen, voornamelijk witte wijn. Een heerlijk voorbeeld van wat goede witte M con aan kwaliteit kan brengen.

Wijn En Spijs Heerlijk bij charcuterie, koude voorgerechten, schaal- en schelpdieren maar ook bij licht gerijpte harde kazen van geit of schaap. Ook goed te schenken bij kalkoen of kip en pasta's met een saus op basis van room.