

Domaine Bouzereau-Gruère Puligny-Montrachet

Wijnhuis	Domaine Bouzereau Gruère
Merk	Domaine Bouzereau
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	PULIGNY-MONTRACHET
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	7-9 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay



Korte Omschrijving	Deze Chassagne-Montrachet van Domaine Bouzereau-Gruère toont een klassieke stijl met een levendig, modern karakter. In de neus komen tonen naar voren van steenfruit zoals perzik, lekker veel citrusfruit met accenten van limoen met een romige ondertoon die doet denken aan yoghurt, croissantdeeg en brioche. Het geheel is fris maar met een zachte, boterige nuance. In de mond combineert de wijn een verrassende levendigheid met opwekkende zuren en rijp citrusfruit, wat zorgt voor een evenwichtige spanning tussen frisheid en romigheid in de afdronk.
Vinificatie	De druiven worden zacht pneumatisch geperst, waarna het sap na débourbage helder wordt overgeheveld. . De alcoholische gisting verloopt spontaan, gevolgd door een malolactische fermentatie. De wijn rijpt vervolgens een jaar op eiken vaten (25% nieuw), op de fijne lies met regelmatige bâtonnage voor extra textuur en complexiteit.
Omschrijving	Puligny-Montrachet beslaat minder dan 235 hectare aan wijngaarden, maar levert enkele van de meest precieze en verfijnde witte wijnen van de Bourgogne. De wijnen staan bekend om hun combinatie van spanning, mineraliteit en subtiele houttoets - een stijl die vaak wordt omschreven als “de meest elegante van de Côte de Beaune.”
Over De Producent	Domaine Bouzereau-Gruère is een familiedomein in Meursault met een lange geschiedenis in de Bourgogne. Ze werken traditioneel, met veel aandacht voor precisie in wijngaard en kelder. Hun stijl kenmerkt zich door rijp fruit, elegante houtopvoeding en een duidelijke dorpsidentiteit. De wijnen staan bekend om hun balans tussen rijke aroma's en frisse spanning. Met elke jaargang bouwt het domein verder aan een consistente, betrouwbare kwaliteitsreputatie.
Wijn En Spijs	Past uitstekend bij gerechten met delicate, gelaagde smaken zoals tarbot met beurre blanc, gevulde ravioli met schaaldieren, of zacht gegaarde kreeft met een lichte citrussaus. Ook mooi bij gerechten met een romige structuur en frisse accenten, waarin finesse belangrijker is dan kracht.