



Wijnfiche

Bouchié Chatellier – Premier Millésime | Pouilly Fumé Frankrijk (LOIRE) – 2022

Domein

Bouchié Chatellier

Domaine Bouchié-Chatellier is gelegen in het dorpje Saint Andelain in de Loire. Het domein telt 22 hectare wijngaard met nagenoeg uitsluitend Sauvignon Blanc. Naast enkele experimentele variëteiten staan er ook nog 0.35 hectare oude Chasselas-druivenstokken aangeplant. De wijngaarden genieten allen van een optimale zuid-west oriëntatie op een hoogte van 265 meter. De beste percelen hebben een silex ondergrond, hét terroir waarvoor de witte wijnen uit de Loire gerenommeerd zijn.

Vinificatie

Deze speciale cuvée wordt gemaakt met de meest rijpe druiven en geteeld op de beste percelen. Er gebeurt een schilmaceratie en een lange lagering op gist. De percelen worden individueel gevinifieerd volgens de rijpheid van de druiven. De pneumatische persing wordt opgevolgd door een statische voorklaring bij zachte temperaturen. Nadien vindt de fermentatie plaats bij een constante temperatuur gedurende 3 weken. De wijn rijpt gedurende 1 jaar in de kelders van het domein.

Smaak

Relatief vol in aanzet, veel exotisch fruit, mooie lange afdronk. We proeven aroma's van buxus, wit fruit, bloemen, hooi, groene appel, ananas en lychee. In de finale ook minerale toetsen en aangename frisheid.

Gerechten

Schelpdieren | Vis - gerookt | Schaaldieren | Zalm - gerookt

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

