



WIJN INFORMATIE

Domaine Vincent Wengier Bourgogne Chardonnay

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Bourgogne
Druivenras	Chardonnay
Merk	Domaine Vincent Wengier
Smaakprofiel	Rijk en vol wit
Wijn en spijs	Visgerechten, Wit vlees
Jaargang	2023
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	13%



Omschrijving Bij Domaine Vincent Wengier houden wat zij doen! Dit zorgt ervoor dat zij zichzelf iedere keer weer overtreffen en steeds hoger mikken bij iedere uitdaging die op hun pad komt. In 1983 begon vader Alain het familie wijnhuis door de eerste Chablis wijnstokken aan te planten. Zoon Vincent kwam in 1998 bij het wijnbedrijf, ondertussen is het familie wijnhuis al 40 jaar aan het groeien. In 2018 heeft Vincent zijn eerste wijnen gebotteld en sinds 2019 is de Wengier wijngaard HVE (High Environmental Value) gecertificeerd. 2020 markeert het begin van de omschakeling naar biologische landbouw en vanaf de 2023 oogst is het wijnhuis biologisch gecertificeerd. Vandaag de dag opereert Domaine Wengier op 26 hectare aan wijnstokken verdeeld over 4 appellaties: Chablis, Petit Chablis, Aligoté en Bourgogne Chardonnay. De wijnstokken staan in smalle rijen, dit is typisch voor de Bourgogne. Na de mechanische oogst worden de druiven snel geperst om oxidatie en maceratie te voorkomen. Het persen gebeurt in twee pneumatische lagedrukpersen. De sappen worden gekoeld en bezonken, hierbij wordt het heldere sap gescheiden van de schillen of druivenpulp. De alcoholische gisting kan beginnen, daarna is



Shop 24/7 op www.heerenvandewijn.nl | 0318 514900



WIJN INFORMATIE

het de beurt aan de malolactische gisting, dit geeft meer rondheid aan de wijnen. Na dit proces rust de wijn 8 tot 10 maanden op zijn droesem, zo blijft de wijn zich verrijken in textuur en aroma's. De wijnstokken van de Bourgogne bevinden zich op een klei-kalksteenbodem. Deze Bourgondische wijngaarden zijn te vinden in de gemeente Pr  hy, de enige gemeente in Chablis met de Bourgondische appellatie. Deze wijn wordt gemaakt van 100% Chardonnay druiven, een geweldige druivensoort voor de Bourgogne. De stokken van deze druiven zijn zo'n 10 jaar oud. Deze Bourgogne Chardonnay heeft een licht gouden kleur met lichtgevende reflecties. De geur wordt gedomineerd door amandelen, wit fruit, citroen, limoenbloesem en honing. De wijn geeft een volle en fruitige smaak, een sprankelende frisheid met een ronde en zachte afdronk. Hij combineert goed met wit vlees, vis in sauzen of zelfs met foie gras.

