Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE PIERRE BOISSON, MEURSAULT

Producent :	Pierre Boisson
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Meursault
Type wijn:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Chardonnay

Beschrijving:

Wie wijn koopt in Bourgogne moet weten bij welke wijnbouwer hij terecht kan. Meer nog dan in andere streken is het kwaliteitsverschil binnen éénzelfde appellatie zeer groot. Anne werkt samen met haar broer Pierre die zijn vak leerde aan één van de grootste wijnbouwers ter wereld, J-F Coche-Dury. Na enkele jaren vond hij de tijd rijp om samen met zijn zus en vader het domein Boisson verder uit te bouwen met oog voor kwaliteit. Deze Meursault is grandioos. In zijn jeugd nog wat gesloten in de neus. Karaferen of schenken in grote glazen is aangewezen. In de neus ruiken we de typische kenmerken van Meursault : boterig, lichte gebrandheid van het vat en het steeds aanwezige fruit. Bemerk eveneens een zekere mineraliteit. Geniet van zijn volle smaakstructuur, een vleugje hout en een ananastoetsje.

Wijn & Gerecht:

Serveer deze mooie wijn aan 10° (dus niet te koud) bij tarbot of andere stevige vissoorten. In evolutie (na 2-3 jaar) eveneens te genieten bij wit vlees.

Bewaartijd:

5-8 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE PIERRE BOISSON, MEURSAULT

Producent : Pierre Boisson
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Meursault
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Wie wijn koopt in Bourgogne moet weten bij welke wijnbouwer hij terecht kan. Meer nog dan in andere streken is het kwaliteitsverschil binnen éénzelfde appellatie zeer groot. Anne werkt samen met haar broer Pierre die zijn vak leerde aan één van de grootste wijnbouwers ter wereld, J-F Coche-Dury. Na enkele jaren vond hij de tijd rijp om samen met zijn zus en vader het domein Boisson verder uit te bouwen met oog voor kwaliteit. Deze Meursault is grandioos. In zijn jeugd nog wat gesloten in de neus. Karaferen of schenken in grote glazen is aangewezen. In de neus ruiken we de typische kenmerken van Meursault : boterig, lichte gebrandheid van het vat en het steeds aanwezige fruit. Bemerk eveneens een zekere mineraliteit. Geniet van zijn volle smaakstructuur, een vleugje hout en een ananastoetsje.

Wijn & Gerecht:

Serveer deze mooie wijn aan 10° (dus niet te koud) bij tarbot of andere stevige vissoorten. In evolutie (na 2-3 jaar) eveneens te genieten bij wit vlees.

Bewaartijd:

5-8 jaar