



Domaine du Mont-Epin Mâcon-Péronne 2021

FRIS | FRUITIG | LICHT VETTIG
CITROEN | AGRUM | GROENE APPEL

PROFIEL



DOMEIN
Domaine du
Mont-Epin



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
100% Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Je kan deze wijn als aperitief serveren, maar hij is ook een goede begeleider van zalm, visgerechten, geitenkaas, soep van artisjok met truffelolie, venkelsoep



KAAS

Emmental, geitenkaas, Charolais (Franse geitenkaas van Bourgogne), Maroilles

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk wordt over verschillende dagen gespreid zodat enkel perfect rijpe druiven geoogst worden. De trossen worden bij aankomst in het wijnhuis ontrist. De persing gebeurt op een zeer delicate manier om de puurheid van het sap te behouden. De alcoholische fermentatie is zeer lang en duurt tot januari. Deze neemt plaats in temperatuur-gecontroleerde inox vaten en wordt direct daarna gevolgd door de malolactische fermentatie in diezelfde vaten. Tot slot rijpt de wijn nog enkele maanden op droesem in inox cuves.



WIJNGAARD

De Chardonnay druiven komen van een wijngaard die 9 hectare meet. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 tot 40 jaar. De bodem bestaat uit kalksteen die dateert uit het Jura tijdperk met daarboven een klei-rijke laag met kiezels uit zandsteen. Het perceel ligt halfweg op de westelijke flank van de Mont Epin. De hellingsgraad is constant en dit geeft een goede drainage. De wijngaard ligt op een 400 meter hoogte en dit zorgt ervoor dat de rijping traag en egaal verloopt en dit leidt ertoe dat de druiven laat geplukt worden. De wijngaard bezit een grote natuurlijke watervoorraad in de bodem die ervoor zorgt dat de ranken probleemloos een langere droge periode doorstaan. Er staan 8,000 ranken per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE DU MONT-EPIN

Het verhaal van Domaine de la Croix Senaillet start in 1969 toen Maurice & Claudia Martin het wijnhuis oprichtten. Sinds de jaren negentig zijn hun twee zonen Richard en Stéphane de stuwende krachten. Ze bezitten 25 hectare wijngaarden die als een mozaïek van maar liefst 60 percelen over Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran en Mâcon Davayé zijn verspreid. Hun wijnhuis staat nabij de hellingen van de Roche de Solutré. Al vanaf de jaren negentig werd er op een duurzame manier aan wijnbouw gedaan. Dit was eigenlijk voornamelijk voor pragmatische redenen, op die manier was het fruit van betere kwaliteit en bracht het dus betere wijnen voort. Deze evolutie leidde tot de conversie naar een volledig biologische wijnbouw vanaf 2003. Eén blik op hun wijngaarden volstaat om de resultaten van deze visie te constateren: in en rond de wijngaarden floreren de insecten en dit in een rijke flora. Deze manier van werken zorgt ervoor dat hun wijnen jaar na jaar een mooiere expressie worden van hun terroir en hun appellatie. Het terroir vindt zijn oorsprong in het Jura tijdperk. De bodem bestaat voornamelijk uit mergel en kalksteen. Die laatste geeft de wijnen een mineraal karakter. In de wijnkelder gebeurt een zeer langzame vinificatie zodat de extractie op een zachte manier gebeurt. Tot slot mag hun motto zeker niet ontbreken: La Terre n'appartient pas à l'homme, cest l'homme qui appartient à la Terre.

LOCATIE



LAND

Frankrijk

REGIO

Bourgogne

APPELLATIE

Mâcon-Péronne



KLIMAAT

Koel-gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden

