



Château de Chamilly Les Bouchines 2021

BOURGOGNE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château de Chamilly



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Aligoté



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



DYNAMISCH ELEGANT
PRECIEZE ZUREN
APPEL CITROEN

FOOD



FOODPAIRING

Escargots, gedroogde ham, oesters,
schelp- en schaaldieren, apero



KAAS

Brie, Chaource, Kaasplank, Comté,
Fondue, ...

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De manueel geplukte druiven worden in kleine boxen naar het wijnhuis getransporteerd. Na de persing ondergaan de druiven een debourbage van 12 à 24 uren. De fermentatie komt op gang door het gebruik van inheemse gisten en stopt op een natuurlijke wijze. Zowel de fermentatie als de 11 maanden durende rijping op droesem gebeuren in een mix van inox en betonnen cuves. De wijn wordt gefilterd vooraleer hij op fles gaat.



WIJNGAARD

De manueel geplukte druiven worden in kleine boxen naar het wijnhuis getransporteerd. Na de persing ondergaan de druiven een debourbage van 12 à 24 uren. De temperatuurgecontroleerde fermentatie komt op gang door het gebruik van inheemse gisten en stopt op een natuurlijke wijze. Zowel de fermentatie als de rijping op droesem gebeuren in een mix van foudres en oude barriques. De jaarlijkse productie bedraagt slechts 6,000 flessen.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE CHAMILLY

Reeds 12 generaties van de familie Desfontaine hebben de wijncultus hoog gehouden: een passie en een deskundigheid die kan teren op een traditie van meer dan 400 jaar, en men laat zich nog steeds leiden door het ideaal van perfectie onder het motto 'Ex Nihilo Nihil': 'niks komt uit het niks'. Hun landgoed is gelegen in Chamilly, een klein dorpje ten noorden van Mercurey. In 1970 nam Louis Desfontaine de leiding van het domein over en in 1981 huwde hij Véronique. Door zijn vroegtijdige dood in 1999 moest zijn vrouw de leiding tijdelijk alleen op zich nemen, maar sinds 2007 krijgt ze daarbij de hulp van haar twee zonen: Xavier en Arnaud. Tegenwoordig functioneert dit drietal als een echt triumviraat. De 13 hectare wijngaarden die Château de Chamilly in 2007 in hun bezit hadden zijn ondertussen tot 30 hectare uitgegroeid. Je vindt er een bijna perfecte verdeling tussen rode en witte rassen waarvan de klassiekers Pinot Noir en Chardonnay het overgrote deel uitmaken. Maar ze bezitten ook een 2 hectare grote wijngaard met Aligoté. Bij Château de Chamilly proberen ze op een zo eenvoudig en natuurlijk mogelijke manier te werken. Hun wijnen moeten ook trouw blijven aan de klimatologische omstandigheden. Château de Chamilly streeft ernaar om unieke wijnen te maken die een weerspiegeling zijn van het jaartal en respect tonen voor hun terroir. Het grootste compliment dat je hen kunt geven is: "Vos vins sont tous bons mais si différents!"

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Bourgogne

APPELLATIE
Bouzeron



KLIMAAT
Koel met mix van
continentale en maritieme
invloeden

