



# DOMAINE TROUILLET

## FRANKRIJK | BOURGOGNE

### HET WIJNHUIS | DOMAINE TROUILLET

Het enorme verschil in kwaliteit en onverdeeld hoge prijzen maakt de Bourgogne tot de achilleshiel van wijnimporteurs. Wij wachten rustig af totdat er echt iets moois op ons pad komt en slaan dan toe. Zo proefden we de wijnen van Domaine Trouillet uit de Mâconnais, het gebied net ten noorden van de Beaujolais. Ideaal gelegen aan de voet van de beroemde rots van Solutré in het gehucht Pouilly, bewerken Marie-Agnès (derde generatie) en haar zoon William ongeveer twintig hectare klei-kalkgrond in de dorpen Solutré-Pouilly, Fuissé, Loché, Vinzelles, Leynes en Davayé. Domaine Trouillet profiteert van een uitzonderlijk terroir van uiteenlopende aard, dat een breed scala aan droge en fruitige wijnen met een grote complexiteit produceert.

## STREEK | BOURGOGNE

De Bourgogne is één van de beroemdste wijngebieden ter wereld, gelegen in het oostelijk deel van Frankrijk dat zich grofweg van Dijon over tweehonderd kilometer in zuidelijke richting uitstrekt tot Lyon. Het gebied valt uiteen in een aantal deelgebieden met elk een geheel eigen karakter. Witte wijnen worden voor het grootste deel gemaakt van chardonnay en rode wijnen van pinot noir. De Côte d'Or, het belangrijkste gebied in de Bourgogne, begint net onder Dijon. Dit gebied wordt in twee compartimenten opgedeeld; de Côte de Nuits, het gebied dat loopt tot vlak boven het plaatsje Beaune, en de Côte de Beaune, beginnend ten zuiden van het stadje. De meeste bekende en grote rode en witte wijnen uit de Bourgogne komen uit de Côte d'Or.



# POUILLY-FUISSÉ 'VERS CRAS'

## DOMAINE TROUILLET POUILLY-FUISSÉ 'VERS CRAS' 2016



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	POUILLY-FUISSÉ A.C.
<b>STREEK:</b>	BOURGOGNE
<b>WIJNSOORT:</b>	WITTE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	BOURGOGNE
<b>DRUIVENRAS:</b>	CHARDONNAY

De Vers Cras wordt vervaardigd van zestig jaar oude stokken chardonnay en wordt vergist in eikenhouten vaten (30% nieuw). Vervolgens rijpt de wijn een jaar op de fijne lie. De geur is geparfumeerd met rijpe gele fruitaroma's, gecombineerd met edele houtaroma's. In de smaak is de wijn weelderig, olieachtig bijna, met een boeiende kruidigheid zonder maar een moment zijn frisheid te verliezen.

**SERVEER TEMPERATUUR:** 10-12° C

**OP DRONK:** VAN NU T/M 2019