



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.



MÂCON-SOLUTRÉ

DOMAINE TROUILLET 'MÂCON-SOLUTRÉ' 2017



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	MÂCON-SOLUTRÉ A.C.
STREEK:	BOURGOGNE
WIJNSOORT:	WITTE WIJN
HERKOMST:	BOURGOGNE
DRUIVENRAS:	CHARDONNAY

Wij vielen voor Domaine Trouillet na het proeven van deze Mâcon-Solotr . Wow, wat kan chardonnay toch mooi zijn! De geur is floraal met tonen van rijp geel fruit en een subtiel botertje. De de smaak is vief, fris maar tegelijkertijd ook verleidelijk romig. Mooi te combineren bij zachte kazen of een bourgondische Poulet Gaston Gérard. Op z'n Nederlands gewoon kip met een saus van room, wijn, kaas en mosterd.

SERVEER TEMPERATUUR: 9-11  C

OP DRONK: VAN NU T/M 2019