



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Marsannay blanc Clos du Roy - 2022 - 75 cl

Jean Fournier · Frankrijk · Bourgogne · AOC Marsannay

Fris & mineraal

Rassige Marsannay Chardonnay met abrikoos, passievrucht en een zilte mineraliteit.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Bleekgoud. Neus van abrikoos en passievrucht, met witte bloemen en een minerale toets.	Fruit van een warm, vroeg terroir, in balans gebracht door de koele kalk. Rassig en strak, met een zilte spanning.	Lange, minerale en zilte afdronk.

Aanbevolen bij: Vis in saus Schaaldieren Gevogelte in roomsaus

Wijndetails

JAAR	2022
WIJNHUIS	Jean Fournier
LAND	Frankrijk
STREEK	Bourgogne
APPELLATIE	AOC Marsannay
DRUIVENSOORT	Chardonnay
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12–14°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–10 jaar
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Mineraal, Fris, Verfijnd
CERTIFICERING	Duurzaam

+32 59 70 33 22

✉ info@wercowines.com

🌐 <http://www.wercowines.com>

Pagina 1 / 2

ING: BE16 3840 0805 0074

KBC: BE60 4736 1243 0170

CRELAN: BE37 1030 8725 7228



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664
Stijl & vinificatie

100% Chardonnay uit Marsannay Clos du Roy, op een rode argilo-kalkbodem met grèses litées. Manuele oogst, inheemse gisten, twaalf maanden op vat van 600 liter (circa 10% nieuw), zonder bâtonnage, en vier tot zes maanden op roestvrij staal. Rassig, mineraal en zilt.

Verhaal van deze wijn

Domaine Jean Fournier Marsannay Blanc « Clos du Roy », jaargang 2022

Een rassige, minerale witte Marsannay van Chardonnay, met abrikoos, passievrucht en een zilte spanning, gebouwd voor de bewaring.

Herkomst en terroir

Het lieu-dit « Clos du Roy » bestaat uit een ondiepe, rode argilo-kalkbodem met kalksteenkeien en grèses litées, een in de Bourgogne zeer zeldzaam terroir, met in de ondergrond colluviaal zand uit het Pliocene.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** manuele oogst, lange persing zonder toevoegingen, gisting op inheemse gisten in vat
- **Rijping:** twaalf maanden op vat van 600 liter (circa 10% nieuw), zonder bâtonnage, daarna vier tot zes maanden op roestvrij staal

Aanbevolen bij

Mooi bij vis in saus, schaaldieren, gevogelte in roomsaus en zachte kazen. Schenken op 12 tot 14 graden.

Jaargang 2022 was zonnig en evenwichtig in de Bourgogne, met rijp fruit en een mooie frisheid.

Over Jean Fournier

Domaine Jean Fournier toont de serieuze kant van Marsannay: Côte de Nuits-finesse met spanning, terroir en meer toegankelijkheid dan de grote buurdorpen.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco