

Bourgogne Blanc

De naam Bourgogne heeft een rijke klank. Als Parijs het hoofd is van Frankrijk en Champagne de ziel, dan is Bourgogne zonder twijfel de maag. Het is een land van weelderige maaltijden en rijk gedekte tafels. Bourgogne, eens het beroemdste hertogdom van Frankrijk, was al veel eerder, reeds voor de komst van het christendom, bekend om zijn wijn.

Het is een grote streek in het oostelijk centrum van Frankrijk, die zich 300 km uitstrekt van noord naar zuid en overeenkomt met de grote middeleeuwse provincie. Ofschoon "Grande Bourgogne" uitgestrekt is, wordt slechts in een deel ervan wijn gemaakt. Tussen Chablis in het noorden en Beaune in het oosten groeit nauwelijks een wijnstok. De ondergrond bestaat grotendeels uit kalksteen of gelijkaardige rotssteen uit de Juratijd. Het klimaat is koel en een koude, vochtige septembermaand kan de oogst doen mislukken.

Bourgogne Blanc is een droge witte wijn van de Chardonnaydruif.

Kleur : geel met groene tint en vette tranen

Geur : noterig, gedroogde gele vruchten, kruiden en drop

Smaak : frisse delicioze smaak, sappig

Schenkttemperatuur : 8 à 10° C.

Suggesties : visgerechten, schaal- en schelpdieren, koud buffet, drinkwijn

