Bruno Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru - En Remilly

Bourgogne - Frankrijk

Bruno Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly 2022 is een elegante en complexe witte wijn uit de Bourgogne, afkomstig van de Premier Cru wijngaard "En Remilly" in Chassagne-Montrachet. Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay en weerspiegelt de typische finesse en minerale karakteristieken van de regio.

De 2022 jaargang heeft een heldere goudgele kleur en biedt een geurprofiel van rijp citrusfruit zoals citroen en limoen, met subtiele tonen van witte bloemen, perzik en een lichte, rokerige mineraliteit. De wijn vertoont ook verfijnde eikeninvloeden die subtiel van vanille en geroosterd brood komen, wat extra diepte en complexiteit aan de geur toevoegt.

In de mond is de wijn vol en romig, met een levendige zuurgraad die de rijkdom van het fruit in balans houdt. De mineraliteit komt duidelijk naar voren, wat de wijn een verfijnde en gestructureerde smaak geeft. De eikeninvloeden zijn elegant geïntegreerd, wat zorgt voor een zachte, zijdezachte textuur zonder de fruitige expressie te overschaduwen. De afdronk is lang, met een frisse mineraliteit die de wijn een energieke en verfijnde finale geeft.

Deze Bruno Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly 2022 is een wijn met veel rijpingspotentieel. Hij biedt nu al een mooie complexiteit, maar zal zich de komende 5 tot 10 jaar verder ontwikkelen, waarbij de smaken zich verdiepen en de wijn nog meer balans en finesse krijgt. Het is een uitstekende keuze voor liefhebbers van topwijnen uit Bourgogne die op zoek zijn naar elegantie en diepgang.



Proefnotitie

Kleur: Helder goudgeel, met een levendige glans.

Neus: Elegante aroma's van rijp citrusfruit zoals citroen en limoen, vergezeld van subtiele tonen van witte bloemen, perzik en een minerale frisheid. Er zijn ook verfijnde eikeninvloeden van vanille en geroosterd brood die de complexiteit van de wijn versterken.

Smaak: Vol en romig, met een mooie balans tussen de rijke fruittonen en de levendige, verfrissende zuren. De minerale ondertonen zijn duidelijk aanwezig, wat de wijn een gestructureerde, verfijnde smaak geeft. De subtiele eikeninvloeden zijn goed geïntegreerd, wat zorgt voor een zijdezachte textuur.

Afdronk: Lang en mineraal, met een elegante, frisse afdronk die de complexiteit van de wijn verder benadrukt.

Algemeen: Een verfijnde en goed gebalanceerde Chardonnay, met veel rijpingspotentieel. De wijn heeft zowel nu als in de komende jaren veel te bieden, waarbij de smaken zich verder zullen verdiepen en de structuur nog eleganter zal worden.

Drinken bij

Bruno Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2022 is een verfijnde en complexe wijn die goed combineert met gerechten die de rijke smaken en

mineraliteit van de wijn aanvullen. Enkele ideale pairing-opties zijn rijke gerechten van schaal- en/of schelpdieren zoals kreeft of langoustine met een boterachtige of romige saus. Ook verschillende vissoorten zoals tarbot of heilbot met een rijke romige saus zullen het goed doen.

De wijn is veelzijdig en combineert goed met gerechten die de delicate, maar gelaagde smaken van de Chassagne-Montrachet tot hun recht laten komen.

Houdbaarheid

Het bewaarpotentieel van Bruno Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly 2022 is uitstekend. Dankzij de mooie balans tussen frisse zuren, rijke fruitigheid en minerale complexiteit heeft de wijn de structuur om zich goed te ontwikkelen. De subtiele eikeninvloeden en de verfijnde textuur zullen zich de komende 5 tot 10 jaar verder integreren en de wijn zal meer diepgang en finesse krijgen.

Hoewel de wijn nu al zeer aangenaam is, zal hij zich met de tijd verder openen en nog eleganter worden, met een verdere verfijning van de smaken en een nog langere, minerale afdronk. Dit maakt het een geweldige keuze voor liefhebbers die geduld hebben en willen genieten van een wijn die in de komende jaren verder zal evolueren.

Persoonlijke proefnotitie

Druivenrassen

100% Chardonnay

wexxs
voor wijnliefhebbers

WEXXS Wijnen
Torenlaan 2-A
1261 GD Blaricum
035 531 3224
www.wexxs.nl