Edouard Delaunay Bourgogne Septembre Chardonnay

Bourgogne - Frankrijk

De Septembre Chardonnay biedt een fraaie kennismaking met Bourgognehuis Edouard Delaunay. Eigenaar Laurent Delaunay selecteert de chardonnaydruiven in diverse terroirs, om zo tot een verfijnde, gebalanceerde wijn te komen. Een derde van de druiven is afkomstig uit de Côte d'Or. Een derde oogst Laurent in de Mâconnais. Het laatste deel plukt hij in de Chablisstreek. Eenmaal in de kelder ondergaan de druiven uit de Côte d'Or een klassieke Bourgogne-vinificatie: vergisting en rijping in eikenhout, met het regelmatig omroeren van de gisten. De druiven uit de Mâconnais en Chablis worden deels gevinifieerd in roestvrijstalen tanks, om te zorgen voor behoud van frisheid en verse fruittonen. De Septembre is dan ook een heerlijke, toegankelijke witte Bourgogne, met een verfijnde geur, een elegante, maar ook iets romige smaak en een fraaie afdronk.

Proefnotitie

Prachtig bleek goud van kleur met een zeer expressieve neus die doet denken aan witte bloesem, jasmijn en stuifmeel, onderstreept door frisse citrustonen (bergamot, gekonfijte citroen), samen met een heerlijk vleugje goed geïntegreerd eikenhout dat zich uitdrukt in de geur van verse hazelnoot en amandel. Een pittige toets van verse witte peper rondt de neus af. Begint rijk en intens in de mond, met mooie zuren die in evenwicht gehouden worden door de rijpheid van de wijn. Ook minerale tonen van vuursteen en mos. Deze elegante, levendige, complexe wijn heeft een goede lengte en een licht geroosterde toon in de afdronk.

Drinken bij

Past uitstekend bij escargots, schaaldieren en gefrituurde vis.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 7 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Perswijn | september 2026: 15.5/20 | Aromatisch
2022	WineLife | Koopgids Europese Chardonnay op hout - herfst 2024 | **** Uitblinker | Knisperend fris
2022	De Grote Hamersma - december 2024: 9 | Huisvest wat we zo'n beetje in witte bourgogne zoeken

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl