

Bouzereau Jean-Marie, Meursault '21



Sedert 10 generaties heeft de familie Bouzereau zich gevestigd in Meursault. Jean-Marie heeft sedert een twintigtal jaar een deel van het familiebedrijf overgenomen. Door zijn 2 grootvaders, die wijnbouwer waren in Meursault en Volnay, heeft hij van kinds af alles meegekregen om een kwalitatieve wijnbouwer te worden. Na zijn studies in de universiteit te Beaune, heeft hij 6 maanden stage gelopen in de VS, gevolgd door een stage in Australië. Met de opgedane kennis en ervaring, installeerde hij zich in 1994 in zijn geboortestad Meursault om zijn vader op te volgen. Vandaag telt het domein 9ha verspreid over Volnay, Pommard en Beaune voor rood en in Meursault en Puligny-Montrachet voor wit.

KARAKTER

Land	France
Regio	Bourgogne
Smaak	3: droog – zacht – rond – houtlagering
Appelatie	Meursault AOP
Bewaar pot.	10-12 jaar
Druiven	100% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

Florale aroma's met noten, een puntje boter en mineraliteit. Rond en soepel in de mond, complex en delicaat met heel veel finesse.

VINIFICATIE

De oogst gebeurt manueel op het moment dat de druiven hun optimale rijpheid bereikt hebben. De witte wijnen ondergaan een houtrijping sur lies (tot de volgende zomer) en worden gebotteld onder heel licht filtering. Het gebruik van nieuwe eik varieert van

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Past perfect bij heel wat rijke visgerechten, wit vlees, roomsausen...