



Benjamin Leroux Meursault 2021

Benjamin Leroux selecteerde de druiven voor zijn Meursault 2021 met grote zorgvuldigheid. Het jaar kende sowieso al een lagere opbrengst, doordat de voorjaarsvorst een deel van de bloesem had vernietigd. Deze kwaliteitsfanaat wilde echter het typische karakter van de streek in zijn wijn vastleggen en naar uw glas brengen. Voor de fermentatie werden uitsluitend gisten van de wijngaard zelf gebruikt. De daaropvolgende rijping, die bijna anderhalf jaar duurde, vond plaats in grote, veelal gebruikte eikenhouten vaten. Het resultaat is een prachtig gebalanceerde Meursault met frisse tonen van citrus, kamillebloesem, gele appel, abrikoos en een vleugje toast. In de smaak ervaren we elegante mineraliteit, subtiele zuren en een delicate, zachte textuur. De afdronk is middellang en aangenaam zacht.

82,52 €

Wijnhuis	-
Land - Streek	Frankrijk, Bourgogne, Meursault
Smaakstijl	Wit: complex & mineraal
Druiven	Chardonnay
Wijnbouw	Traditioneel
Wijnmaken	Handpluk, endogene gisten
Rijping	1.5 jaar rijping op eiken vaten
Drinking window	2026-2029
Gastronomie	-
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.0