



Domaine Daniel Pollier – Saint-Véran

Description

Deze wijn bekoort door zijn mooie goudgele kleur. In de neus ontdekt men vers gebakken brood, florale (acacia) -en minerale aroma's. In de mond is deze subtiele wijn vettig (boter), fruitig (peer, perzik) met een zachte honingtoets, gebrande amandels en frisheid aangevuld met een toets nobele bitterheid die we alleen in de grote witte wijnen aantreffen. Rijke en hoogwaardige dinerwijn, te combineren met gerechten waarbij men een grote tot machtige witte Bourgogne in gedachten heeft. Een bewaarpotentieel van 4 tot 5 jaar.

Gedurende 10 maanden in eiken vaten waarvan 1/4 nieuwe.

De wijnranken zijn gemiddeld 25 jaar.

De wijngaarden omringen de Middeleeuwse burcht Chasselas en worden gekenmerkt door een homogene bodem. De appellation uit 1971 strekt zich uit over een aantal dorpen in de omgeving van Saint-Vérand, die zijn "d" inmiddels is verloren. De appellation bestaat uit twee gedeeltes: één ten noorden en één ten zuiden van de A.O.C. Pouilly-Fuissé. De twee voornaamste kenmerken van de wijnen van Saint-Véran zijn verfijning en elegantie.

Een Saint-Véran wordt koel (11°) geschonken. Ontkurk hem een kwartiertje alvorens te schenken opdat hij de tijd heeft om al zijn aroma's vrij te geven.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol wit

PRODUCT TAG

1. Bourgogne - Mâcon
2. Frankrijk

3. Vol wit
4. wijn
5. wit

PA APPELLATIE

1. Saint-Véran AOC

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. begeleider bij het eten
3. feestelijke gerechten met fijne groentjes
4. fruittaart
5. garnalen
6. gegrilde vis
7. geitenkaas
8. kaasschotels
9. kalfsfilet met zachte kruiden
10. kip
11. koude gerechten
12. koude visschotel
13. patés & terrines
14. romige kazen
15. schaaldieren
16. schelpdieren
17. vis
18. vis met saus
19. voorgerechten in de room
20. wit vlees
21. zachte kazen

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Bourgogne - Mâcon