Domaine Besson Givry Cuvée Amélie

Bourgogne - Frankrijk

Domaine Besson is een klein familiedomein met iets meer dan 8 hectaren wijngaard in de gemeente Givry, in de Côte Chalonnaise. Dit gebied ten zuiden van Meursault is de 'geheimtip' voor liefhebbers van goede en betaalbare rode en witte Bourgogne. Eigenaar Xavier Besson maakt voornamelijk witte wijn, zoals deze cuvée van de percelen Clos de la Brûlée en Haut-Colombier. Hij werkt volgens de richtlijnen van de beredeneerde landbouw, plukt handmatig en selecteert de druiven op een zogenaamde 'table de tri'. Alles is gericht op kwaliteit. De vinificatie verloopt klassiek met een rijping op deels nieuwe eikenhouten fusten waarbij één à twee maal per maand in het fust geroerd wordt, de bâtonnage. Het eindresultaat is een prachtige romige witte Bourgogne. De naam Cuvée Amélie is een hommage aan de moeder van Xavier, die in 1938 het domaine kocht.

Onderscheidingen

2018	Perswijn - september/oktober 2020: 15.5/20 punten | Goed tot zeer goed | Elegant en opwekkend
2015	Perswijn - augustus/september 2017: 15.5/20 punten
2013	Perswijn - mei/juni 2015: ****(*) Zeer goed



Proefnotitie

Verfijnde droge witte wijn met subtiel wit fruit, licht boter en een zachte eikentoets in het aroma. De smaak zet vol, zacht en rond in en eindigt aangenaam aromatisch, met een pittige afdronk.

Drinken bij

Goed te combineren met visgerechten of gevogelte in roomsaus.

Houdbaarheid

Op zijn best tussen twee en vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay





aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl