

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Alvina PERNOT, Puligny-Montrachet.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

23/05/2023

Aantal proevers : 9

1. Meursault 1e Cru " La Pièce sous le Bois " 2018 (13,5 %) 70 € 480 flessen

Visueel :	Citroengeel.	AA	
		A	1
Geur :	Vrij gesloten. Rijkheid, mineralig. Florale toetsen, rijpheid van limoen.	B+	8
		B	
Smaak :	Vrij vettige aanzet. Mooie aciditeit in de rijpheid van het fruit (meloen, rijpe granny smith). Zekere ziltigheid in finale. Middellange afdronk. Is vol en krachtig.	C	

2. Meursault 1er Cru " La Pièce sous le Bois " 2019 (14,2 %) 70 € 1054 flessen

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Fruitig. Rijpe appel, meloen. Exotisch fruit, ananas.	B+	
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet van rijp exotisch fruit. Exotisch fruit en mooie zuurtjes in evolutie. Zestes van pompelmoes in finale. Lange afdronk. Meer fraîcheur.	C	

3. Puligny-Montrachet, Vieilles Vignes 2018 (13,4 %) 102,50 € 900 flessen

Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	AA	
		A	5
Geur :	Exotisch fruit, nectarine, sterfruit. Mineraliteit, ziltigheid, gebrande nootjes.	B+	4
		B	
Smaak :	Droge aanzet van exotisch fruit en citrusfruit. Frisse zuren. Lange afdronk.	C	

4. Puligny-Montrachet 1er Cru, Les Chalumaux 2018 (13,8 %) 98,50 € 300 flessen

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	4
		A	5
Geur :	Voor walsen: tertiair, op rand van zwavel. Nadien: mooi exotisch fruit, ananas, honing.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp exotisch fruit, honing, gebrande toetsen. Mooie zuurtjes en vatrijping. Lange afdronk.	C	

5. Puligny-Montrachet 1er Cru, Les Chalumaux 2019 (14,2 %) 82 € 300 flessen

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	9
Geur :	Gesloten. Na walsen: exotisch fruit, citrus, bijenwas.	B+	
		B	
Smaak :	Fijne en elegante aanzet van ziltigheid en mineraliteit. Het volle fruit in evolutie. In finale terug mineraliteit. Lange afdronk.	C	

6. Puligny-Montrachet 1er Cru, Les Caillerets 2019 (13,8 %) 151,70 € 548 flessen

Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	AA	5
		A	4
Geur :	Jong, exotisch fruit, lychee, ananas, sterfruit, wit perensap.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van wit perensap, exotisch fruit en mineraliteit. Mooi onderbouwd door frisse zuurtjes. Ziltigheid in finale.	C	

7. Puligny-Montrachet 1er Cru, Les Pucelles 2019 (13,5 %) 164 € 226 flessen

Visueel :	Goudgeel.	AA	9
		A	
Geur :	Exotisch fruit, mineraliteit, honing, rijpe peren.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, mineraliteit en zuurtjes. Zoetjes van pompoelmoes in evolutie. Zeer lange afdronk. Is iets ronder.	C	

8. Corton-Charlemagne Grand Cru 2019 (13,8 %) 256,50 € 256 flessen

Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	AA	9
		A	
Geur :	Zeer open en complexe neus: exotisch fruit, sterfruit, mineraliteit.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, volle aanzet van exotisch fruit, perensap. Gebrandheid en frisse zuurtjes. Zeer lange afdronk. Wijn die mooi verweven en zeer harmonieus is met fraîcheur.	C	