

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Maison Skyaasen, Meursault.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 30/09/2024

Aantal proevers : 8 Wit: 1-2-3-4. Rood: 5-6-7.

1. Bourgogne Côte d'Or "Les Grandes Gouttes" 2020 (13,5 %) 75 €

Visueel :	Licht goudgeel.	AA	
		A	2
Geur :	Zeer klassieke chardonnay geur: licht boter, beurre citronné. Exotisch fruit, honingraat, hout.	B+	6
		B	
Smaak :	Klassieke aanzet van chardonnay: fruit, zestes van pompelmoes. Frisse zuurtjes.		
		C	

2. Pernand-Vergelesses 2022 (12,5 %) 105 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	7
Geur :	Vrij open: vuursteen, vooral mineralig. Citrusfruit, lactisch.	B+	1
		B	
Smaak :	Frisse, zurige aanzet, pompelmoes. Mineralig. Lange afdronk.		
		C	

3. Meursault "Sous la Velle" 2020 (13 %) 157 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	2
		A	6
Geur :	Exotisch fruit, sterfruit, ananas. Mineralig, boterig.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van al dat fruit. Ragfijne zuurtjes, Mineralig. Lange afdronk. Wijn met meer finesse.		
		C	

4. Par Koji et Jae Hwa, Coteaux Bourguignons, Chardonnay 2021 (12 %) 220 €

Visueel :	Lichter geel. Helder.	AA	3
		A	5
Geur :	Voor walsen: boenwas, petroleum. Peer. Na walsen: mineraliteit, exotisch fruit ananas.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet van zuurtjes. Exotisch fruit, citrus. Mineralig, elegant. Lange, sappige afdronk.		
		C	

5. Pommard 2022 (13,5 %) 125 €

Visueel :	Vrij donkerrood. Mooie concentratie.	AA	
		A	2
Geur :	Zure kriekjes. Rijp rood fruit, aardbeien, bosvruchten, poepegatjes.	B+	6
		B	
Smaak :	Jong fruit (zure kriekjes) in aanzet. Twijgjes. Licht uitdrogende tannines. Zeer lange afdronk, wat warm met zoethout.	C	

6. Savigny-Lès-Beaune, "Les Bas Liards" 2022 (13,5 %) 75 €

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Kersen, rood fruit, snoepgoed. Staligheid van cabernet franc.	B+	4
		B	
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Terre brulée. Licht twijgjes. Lange afdronk.	C	

7. Pommard 2020 (14 %) 125 €

Visueel :	Kardinaalrood met paarse rand. Zeer diepe concentratie.	AA	1
		A	7
Geur :	Vooral rood en zwart fruit, donkere bessen.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rood en zwart fruit. Krachtig in evolutie met stevige zuurtjes en tannines in finale. Nog veel groenigheid van twijgjes. Lange afdronk.	C	

8.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :		C	