



Mâcon-Vergisson 'Sur la Roche' 2024 - Eric Forest



Vol wit



75 cl



Frankrijk



Bourgogne



Chardonnay



10 tot 15 maanden op eikenhouten vaten



2024



Romige kazen, Schaal- en schelpdieren, Vis in saus

De wijn

Deze Mâcon vindt zijn oorsprong op ongeveer 400 meter hoogte, op de hellingen van de Roche de Vergisson. De noordoostelijke ligging en kalkrijke bodem bepalen het frisse, minerale karakter van Sur la Roche. De jaargang 2024 heeft een subtiele zilte toets: een witte Bourgogne voor liefhebbers van verfijning en frisheid.

Schenk hem bij een mooi stuk gebakken vis, gegrilde schaaldieren of verse geitenkaas.

Het wijnhuis

Eric Forest is een gedreven en zeer talentvolle wijnmaker die wijnen van wereldklasse maakt. Het grootste deel van zijn tijd spendeert hij in het bewerken van zijn steile en hooggelegen wijngaarden die grenzen aan de 'Roche de Vergisson'.

De bodem hier zit boordevol kalk en bevat dus ook de nodige mineraliteit. Met slechts 5,5 ha. aan wijngaarden, volledig biologisch en met de hand bewerkt, is Forest één van de meest kleinschalige producenten van de regio. Eric Forest leerde zijn vak bij Jean-Marie Guffens, pionier van de Mâconnais, waarna hij in 1999 de kleine wijngaard van zijn grootvader overnam. En niet zonder succes. Want zijn wijnen behoren tot de absolute top!

Het fruit wordt handmatig geoogst. Zachte persing. Rijping en opvoeding in eikenhouten vaten waarbij de inzet van SO₂ tot een minimum beperkt wordt. De botteling geschiedt op basis van valdruk en zonder tussenkomst van een pomp en de wijnen worden vaak niet gefilterd.

Kleine en exclusieve productie. Op = op!