Piuze Vin Blanc Mousseux Non Dosé

Bourgogne - Frankrijk

De van origine Canadese Patrick Piuze geldt als een van de cult-producenten in Chablis. Hij staat bekend om zijn minimalistische stijl en pure, krijtdroge, terroirgetypeerde wijnen. Die signatuur is ook duidelijk te herkennen in deze fraaie mousserende Non-Dosé. Piuze maakt de wijn in samenwerking met een champagneproducent in de Côte des Bar. De chardonnaydruiven worden geoogst in Bourgogne Tonnerre. Na de eerste vergisting vindt de tweede plaats in de fles - net als in de Champagne. De wijn rijpt vervolgens zo'n twee jaar op de gisten, waardoor hij verfijnde briochetonen krijgt. Na dégorgement (het verwijderen van de gisten), wordt geen extra suiker (dosage) toegevoegd aan de wijn. Vandaar de naam Non-Dosé. Het levert een verfijnde mousserende wijn op, die je zou kunnen beschouwen als kruising tussen Chablis en Crémant de Bourgogne.



Proefnotitie

Strakdroge wijn met een delicate mousse en verfijnde geur van appel, grapefruit, limoen en brioche. Levendig fris in de smaak, met goede spanning en rijp citrusfruit. De finale is mooi zuiver en opwekkend.

Drinken bij

Ideaal om te drinken als feestelijk aperitief. Ook mooi in combinatie met oesters, salades met schaaldieren, gepocheerde vis of koud gevogelte.

Houdbaarheid

Direct op dronk en houdbaar tot ongeveer 3 jaar na aankoop.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Perswijn | juni 2026: **** | Goede mousse, elegant
n.v.t.	De Grote Hamersma | 9 | Zinderend sap en splinterende zuren
n.v.t.	JancisRobinson.com | 16.5/20 | Chablis-like fizz

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl