



Domaine Pascal Prunier-Bonheur Monthelie blanc

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
W I J N E N



WIJNDOMEIN

Pascal Prunier-Bonheur



DRUIVENSOORT

Chardonnay



WIJNBOUW

Duurzaam



GASTRONOMIE

Gegrilde tarbot Mousseline |
Coquilles | Romige bresse kip

Beschrijving

Monthelie is een charmant en authentiek wijndorp in de Côte de Beaune, gelegen tussen Volnay en Meursault. Hoewel Monthelie vooral bekendstaat om zijn rode wijnen, verrast het dorp ook met elegante witte wijnen van Chardonnay, die finesse en frisheid combineren met een mooie Bourgondische structuur. De Monthelie Blanc van Domaine Pascal Prunier-Bonheur is daar een perfect voorbeeld van. De Chardonnay-stokken zijn aangeplant op bodems van kalkrijke mergel en klei, waardoor de wijn een minerale spanning en levendige zuren meekrijgt. Na de handmatige oogst worden de druiven zorgvuldig geperst en gefermenteerd met natuurlijke gisten, waarna de wijn rijpt op Franse eikenhouten vaten. Slechts een klein percentage nieuw hout wordt gebruikt, zodat het fruitige en minerale karakter steeds centraal blijft.

In het glas schittert de Monthelie Blanc met een lichte goudgele kleur. De neus opent met frisse aroma's van citrus en groene appel, aangevuld met tonen van witte bloemen en een subtiele hint van geroosterde hazelnoot. In de mond toont de wijn zich verfijnd en harmonieus, met een energieke frisheid, een lichte romigheid en een minerale afdronk die lang blijft nazinderen. Het is een wijn die zich prachtig leent bij gerechten zoals gegrilde vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte of romige pastagerechten.

Domein

Domaine Pascal Prunier-Bonheur is een traditioneel familiebedrijf gevestigd in Meursault, in het hart van de Côte de Beaune. Al vijf generaties lang bouwt de familie aan een reputatie van authenticiteit, precisie en vakmanschap. Het domein beschikt over wijngaarden verspreid in verschillende appellaties, waaronder Meursault, Auxey-Duresses, Volnay en Monthelie.

Onder leiding van Pascal Prunier-Bonheur combineert het domein respect voor traditie met een nauwgezette moderne aanpak. De wijnstokken, waarvan sommige meer dan een halve eeuw oud zijn, worden met zorg onderhouden om de puurste expressie van het terroir vast te leggen. In de kelder wordt gewerkt met een klassieke vinificatie: handmatige oogst, fermentatie met natuurlijke gisten en rijping op eikenhouten vaten. Hierdoor krijgen de wijnen diepgang en complexiteit, terwijl ze steeds hun frisheid en elegantie behouden.

De Monthelie Blanc weerspiegelt dit vakmanschap perfect: een wijn die de authenticiteit van Monthelie combineert met de verfijnde signatuur van een domein dat zijn thuisbasis heeft in Meursault.