

Commanderij Osiris stelt voor:

Patrick Javillier:

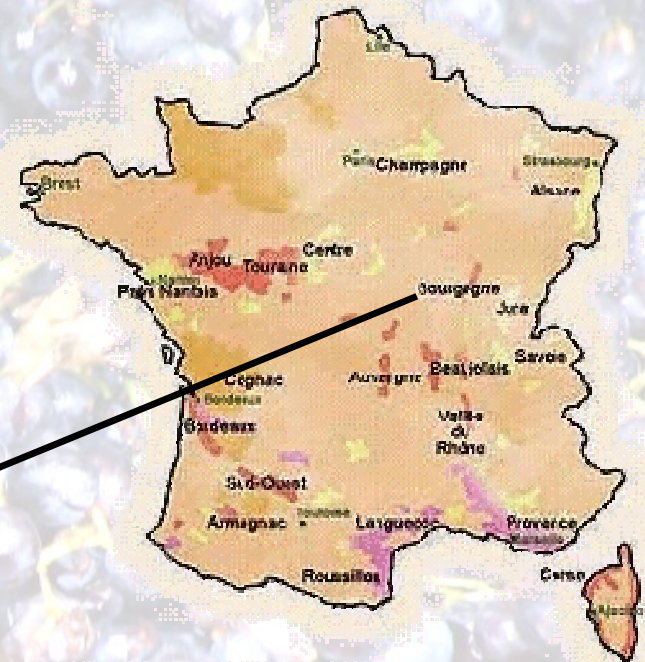
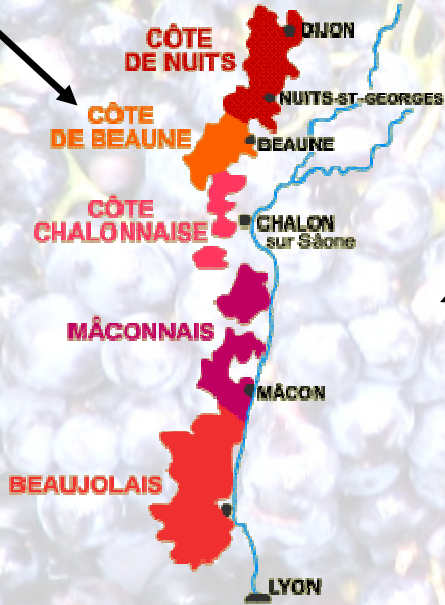
Klassieker uit Bourgogne

+ artisanale kazen van affineur Michel Peeters

Wyncommanderij Osiris Gent

S
I
t
u
e
r
I
n
ge

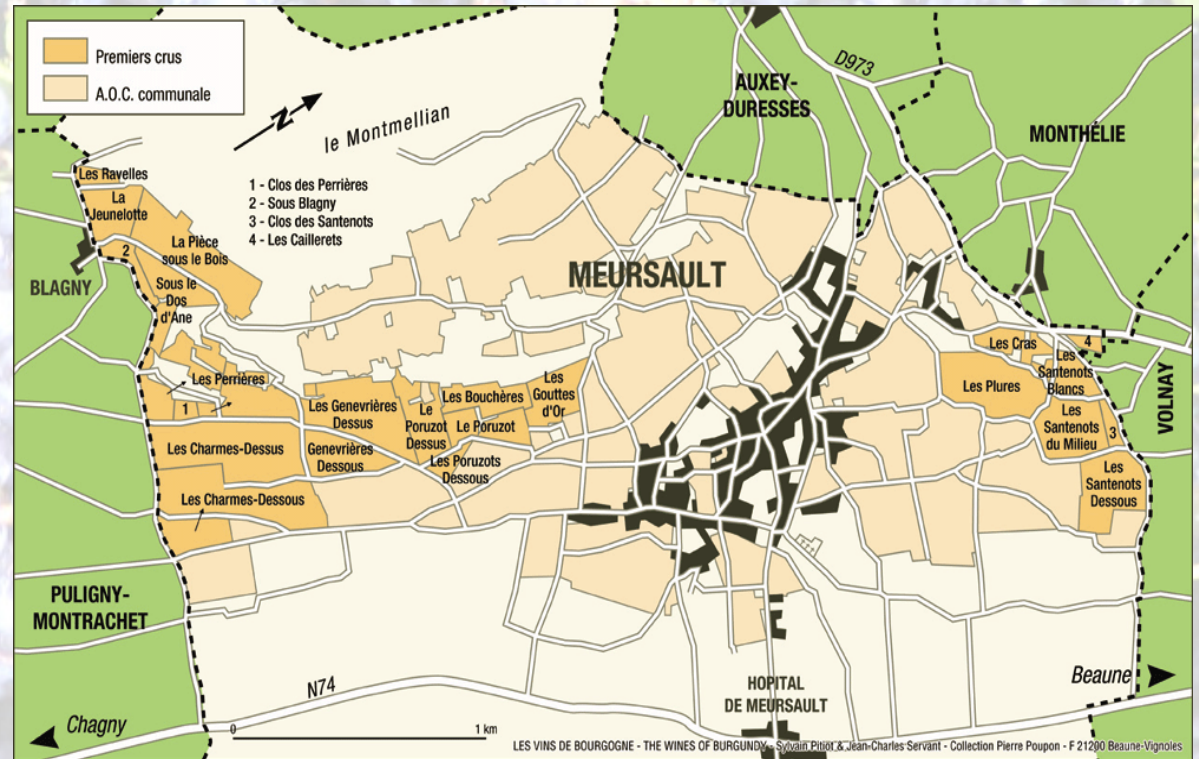
Bourgogne



carte Ministère de l'Agriculture

Wyncommanderij Osiris Gent

Meursault :



Wyncommanderij Osiris Gent

Savigny-les-Beaune :



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 1 : *Savigny-les-Beaune* *'Les Grand Liards'*

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: pinot noir
- **Bijzonderheden** : 1/2 van de wijngaard is 10 jr. oud , andere 1/2 stokken van 45 jr. – klassieke vinificatie (zie toelichting)



**Wijn 2 : *Savigny-les-Beaune*
*1° cru 'Serpentières'***

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: pinot noir
- **Bijzonderheden** : (mondelinge toelichting)



**Wijn 3 : *Savigny-les-Beaune*
*1° cru 'Serpentières'***

- **Jaar** : 2005
- **Druif**: pinot noir
- **Bijzonderheden** : (mondelinge toelichting)

Wijn 4 : *Bourgogne Blanc* *'Oligocène'*

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : stokken 30 jr. oud – sol=brun calcaire (net geen AOC Meursault)– fermentatie op hout (20 – 30 % nieuw) – élevage: 11 maand op hout, verdere élevage 17-18 maand met zo weinig mogelijk interventie

Wijn 5: *Meursault* *'Clos du Cromin'*

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : zuid-zuidoost oriëntatie – sol = argileux – fermentatie op hout waarvan 15-20% nieuw, nadien 6 mnd cuve met de lies – verdere élevage 17-18 maand met zo weinig mogelijk interventie, klassieke Meursault stijl

Wijn 6 : *Meursault* *'Les Tillets'*

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : stokken 30 à 70 jr. – sol = argileux met bruine kalk, fermentatie op hout waarvan 15-20% nieuw, nadien 6 mnd cuve met de lies – verdere élevage 17-18 maand met zo weinig mogelijk interventie, wijn meer tussen Meursault en Puligny-Montrachet type



**Wijn 7 : *Meursault*
*'Les Clousots'***

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : mondelinge toelichting door dhr. Javillier

Wijn 8 : *Meursault* *'Tête de Murger'*

- **Jaar** : 2006
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : 'mariage' van 2 climats:
Les Casses-Têtes + Murgers de Monthélie -
fermentatie op hout waarvan 20-25% nieuw,
nadien 6 mnd cuve met de lies – verdere
élevage 17-18 maand met zo weinig mogelijk
interventie, leeftijd stokken 30 jr.

Wijn 9 : *Meursault* *'Clos du Cromin'*

- **Jaar** : 1999
- **Druif**: chardonnay
- **Bijzonderheden** : magnum - zuid-zuidoost oriëntatie – sol = argileux – fermentatie op hout waarvan 15-20% nieuw, nadien 6 mnd cuve met de lies – verdere élevage 17-18 maand met zo weinig mogelijk interventie, klassieke Meursault stijl

De Prijzen ?? !! (indicatief) :

- Wijn 1 : 12,5 €
- Wijn 2 : 16,0 €
- Wijn 3 : 16,0 €
- Wijn 4 : 13,8 €
- Wijn 5 : 26,5 €
- Wijn 6 : 26,5 €
- Wijn 7 : 26,5 €
- Wijn 8 : 42,2 €
- Wijn 9 : 55,0 €