

Beaune Epenottes 2021

DOMEIN

Sinds 1992 staat Rodolphe Demougeot aan het hoofd van dit familiedomein. Zijn manier van werken schuurt tegen biologisch & biodynamisch aan. Zo worden er geen herbiciden gebruikt en gaat o.a. het bottelen via de maankalender. De Chardonnay wordt opgevoed in 228 liter vaten. Zijn Pinot's hebben altijd een spontane vergisting. Per oogstjaar wordt bepaald welke viificatietechnieken worden gebruikt. Doel is altijd een pure, elegante stijl, waarin het terroir volledig tot zijn recht komt.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Beaune 1er cru Epenottes ligt op de grens met Pommard, eigenlijk in het verlengde van de wijngaard Les Petits Epenots. Het wijngoed bezit hier een 0,42 ha met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar oude wijnstokken. Licht rood paars van kleur. Aantrekkelijk geurend in de neus naar rood fruit als kersen en frambozen. Echt Pinot karakter. De smaak is fluweel, zijdezacht met rijpe tannines. Gedoseerd hout. Rond en zacht middenpalet. Voelt prettig. Een jonge attractieve wijn maar die ook goed kan ouderen.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Parelhoen in zoutkorst, lekker gepanneerde kalfslap, fris/bloemige kazen.



BEWAARTERMIJN 2023 -2029

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2021

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine R. Demougeot

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk