

Savigny-lès-Beaune 2021 Bourgeots

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

Perceel van slechts 0,7 hectare samengesteld uit kalksteen en grind. De wijnstokken zijn geplant in 1950. Na de oogst worden de trossen in kleine kratten naar de sorteertafel gebracht. Na de ontsteling volgt een inweking van maximaal 20 dagen. Na een zachte persing rijpt de wijn een jaar in vaten waarvan 15% nieuw hout. Prachtige diepe robijnrode kleur. De neus combineert fruitige en bloemige accenten met fijne houttonen. De aanzet is vol fruit. Kers, Zwarte bes. Lekker rond. Fijne tannines zorgen voor de juiste structuur. Wat een heerlijk glas!

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

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



BEWAARTERMIJN 2024 - 2032

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2021

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine R. Demougeot

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant