



DOMAINE SIRES DE VERGY

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Geschichte

Das Weingut Domaine Saint Saturnin de Vergy erstreckt sich über sonnige Hänge, auf denen einige der besten Chardonnay- und Pinot-Noir-Reben angebaut werden. Die direkt vor Ort gekelterten Weine sind für ihre Qualität und ihren Charakter bekannt. Diesem einst vom Untergang bedrohten Weinbaugebiet ist eine geduldige und couragierte Rückeroberung des Marktes gelungen. Seit den 1950er Jahren erleben die Hautes-Côtes-de-Nuits und Hautes-Côtes-de-Beaune eine echte Renaissance.

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Zwischen Ladoix-Serrigny und den herrlichen Coteau des Maranges.

Vinifizierung

Traditionell, vollreife, abgebeerte Trauben, temperaturregulierte Gärung, lange Maischestandzeit (> 10 Tage)

Bodenart

Kalk und Mergel



Farbe

Sauerkirschenrot, leicht ziegelrot.



Nase

Fruchtig mit Sauerkirsch- und Himbeeraromen, entwickelt sich hin zu schwarzer Johannisbeere und Lakritze mit einer würzigen Note.



Mund

Am Gaumen edel, lebendig, strukturiert, mit festen Gerbstoffen.

Empfehlungen

Er passt gut zu gebratenem Fleisch wie Kalbsfilet mit mildem Curry oder zu Traditionellem wie Linseneintopf. Die angenehmen Gerbstoffe harmonieren wunderbar mit Boeuf Bourguignon-Pasteten. Milde Käsesorten: frischer Epoisses, Brillat-Savarin, frischer Soumaintrain.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 bis 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com