Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge "l'Âge Mûre" Domaine Bonnardot



De 3 percelen van in totaal 1,5 hectare liggen allemaal in Villers la Faye, een klein dorpje iets buiten de as Nuits-Saint-Georges - Beaune. De leeftijd van de wijnstokken en de maceratie van bijna een maand zorgen voor een goede concentratie van intens zwart fruit en bramenaroma's, vandaar de naam van de cuvée.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op zuidoostelijke hellingen tussen 300 en 400 meter hoogte. Kalk- en kleibodems geven Pinot Noir een rijke aromatische expressie met natuurlijke frisheid.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: Koude maceratie. Inheemse gisten. L'âge Mûre' is het resultaat van een maceratie van 30 dagen in kuipen. alcoholische & malolactische gisting in kuipen gevolgd door een rijping van 12 maanden in eiken vaten.

Degustatie: Veel extractie: geconcentreerd, jamachtig zwart fruit en goede substantie. De neus is expressief, met geuren van bloemen, bramenjam en peperige specerijen. Aangenaam in de mond, de tannines zijn soepel en van goede kwaliteit.

Bewaarpotentieel: 5-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Sur un gigot d'agneau, une pintade ou sur un terre-mer coquille Saint jacques/lardons fumé et choux verts.

- Waterzooi van gevogelte
- Kalfsgehakt met dragonboter
- Zwezerik
- Gevulde kalkoen
- ...