

Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée

In 1937 eingeführt

Produktionsfläche : 1700 ha (rot und rosé)

In 3 Departements :

- Departement Yonne : 54 Dörfer.
- Departement Côte-d'Or : 91 Dörfer.
- Departement Saône-et-Loire : 154 Dörfer.

Weinlese : 58 hl/ha.

Rebsorte : Pinot noir

Pinot Noir : 35 % der Burgunder Rebsorten.

Typisch burgundisch, gibt kompakte Trauben von einem schönen violetten schwarz. Die engen Trauben enthalten einen süßen farblosen Saft.

Weinreife : Edelstahltank, auf Weintrub zwischen 6 bis 12 Monate
12 % vol.

Unsere Produktionsfläche : 1,5751 ha

Communes : Montallery & Quenne & Jussy

Lieu-dit : « Les Veaux » « Sur Moury » « Côte des Prés »



Medallien :



Gold Medallie - Bourgogne - Jahrgang 2023 : Note 85/100

« Hellrote Farbe, rubinbraun. Nase mit Moschus, vollreife rote und schwarze Früchte. Im Mund ist er weich mit wenig Tannin, seine aromatische Frische ist verführerisch, sehr ausgewogen samtig. Ein Wein, der sich nicht mit reichen Aromen belastet.»

Runder Wein mit eleganten Tanninen und frischen Fruchtaromen, leicht würzig.

Trinkreife : Innerhalb 6 bis 8 Jahren trinken

Serviertemperatur : Zwischen 12 und 14°C

Mit einem guten Stück Rindfleisch, einem Eintopf, die typische « Andouillette » oder Wurstspezialitäten, Fondues genießen.