

## Bourgogne Côte D'Or Chardonnay 2020

### DOMEIN

Rodolphe Demougeot kreeg het vak met de paplepel ingegoten: zijn grootouders, zelf wijnboeren, namen hem als kind al mee naar de wijngaard. In 1992 begon hij z'n eigen wijnbedrijf in Meursault, met drie hectare wijngaard, in de Hautes-Côtes de Beaune, Pommard en Beaune. Nu omvat het domein bijna acht hectare, uitgebreid met percelen in de gemeenten Savigny-les-Beaune, Monthélie en Meursault. Hij werkt volgens de 'culture raisonnée' oftewel: zo biologisch mogelijk zonder helemaal biologisch gecertificeerd te zijn. Principes uit de biologische en biodynamische wijnbouw worden veelvuldig toegepast. Rodolphe luistert naar zijn wijnstokken en bedient ze op hun wenken. Alles voor gezonde, optimaal rijpe druiven. Per oogstjaar wordt bepaald welke vinificatietechnieken worden gebruikt. Doel is altijd die pure, elegante stijl, waarin het terroir volledig tot z'n recht komt.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Een handmatige oogst, waarbij er al in de wijngaarden een strenge selectie van de druiven is. Deze cuvée is 1 jaar opgevoegd op barrique, waarvan 10% nieuwe vaten. De wijn heeft een floraal karakter, fris & zacht met een rijpe finish.

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Cannelloni van zalm met spinazie, witvis met hollandaisesaus, gevogelte, pasta met cantharellen.



**BEWAARTERMIJN** 2022 - 2027

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2020

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine R. Demougeot

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** -