

Monthélie 2021 Combe Danay Rouge

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

Levendige lichtrode kleur met paarse schakering. In de neus klein rood fruit (framboos, kers) en zwarte besjes. Met het ouder worden ontwikkelt de wijn iets van aardbei en kruidkoek. Toegankelijke en elegante stijl met een delicate tanninestructuur als ruggengraat. Breed inzetbaar. Een Monthélie met een zacht en bijna vlezig mondgevoel en intens fruit in de finale. Wijn voor met vrienden!

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Charcuterie. Terrine van konijn. Gebraden kippetje. Andouillettes. Ris de Veau. Lamsfilet. Kazen: brie de meaux, Brillat Savarin, Reblochon.



BEWAARTERMIJN 2023 - 2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Côte de Beaune

DOMEIN Domaine R. Demougeot

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant