

Bourgogne rouge 2023 Cote D'Or Milliane

DOMEIN

Domaine Claudie Jobard is een Bourgondisch familiedomein met acht generaties geschiedenis, gelegen in Demigny op de grens van de Côte de Beaune en de Côte Chalonnaise. Onder leiding van Claudie Jobard combineert het domein traditie met diepgaande kennis van wijnstokken, voortkomend uit zijn oorsprong als kwekerij. Met ongeveer 20 hectare wijngaarden, van Rully tot Pommard, wordt er duurzaam en terroirgericht gewerkt. Lage rendementen, zorgvuldige vinificatie en precisie staan centraal. Het resultaat: verfijnde, zuivere Bourgognes met elegantie, balans en een uitgesproken identiteit. De wijnen worden internationaal geprezen om hun precisie en pure terroirexpressie, met solide scores en lovende kritieken van vakpers en wijncritici.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Jobard combineert in deze wijn de elegantie van de Côte de Beaune met de toegankelijkheid en puurheid die zo kenmerkend zijn voor het domein. Afkomstig van zorgvuldig geselecteerde percelen met kalkrijke bodems levert deze wijn een verfijnde expressie van pinot noir, waarin fruit, fraîcheur en terroir mooi samenkomen. De wijngaarden worden duurzaam bewerkt met veel aandacht voor bodemleven en lage rendementen. In de kelder kiest men voor een precieze, ingetogen vinificatie waarbij finesse belangrijker is dan extractie of kracht. De opvoeding op Franse eikenhouten vaten blijft bewust subtiel, zodat het karakter van druif en herkomst centraal blijft staan. In het glas helder robijnrood. Aroma's van rode kersen, frambozen, viooltjes en een lichte kruidigheid. In de mond soepel, verfijnd en levendig, met sappig rood fruit, fijne tannines en een frisse, elegante structuur. Een uiterst charmante bourgogne met veel drinkplezier, finesse en klassieke pinot noir-expressie.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

De frisse elegantie en verfijnde fruitexpressie van deze wijn maken 'm bijzonder veelzijdig aan tafel. Heerlijk bij charcuterie en fijne patés, geroosterde kip of parelhoen. Kalfsvlees en varkenshaas. Pasta met paddenstoelen. Tonijn of zalm van de grill, Quiche of groenten uit de oven. Zachte tot halfgerijpte kazen zoals Brie de Meaux of Reblochon. Serveer licht gekoeld (14 à 15°C) voor optimale fraîcheur en elegantie.



BEWAARTERMIJN 2026-2029+

LAND Frankrijk

STREEK Côte Châlonnaise

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Claudie Jobard

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant