



Hautes Côtes de Beaune Blanc 2010



Kenmerken

Druif: 100% Chardonnay

Alcohol: 12,5%

Appellation: AC Hautes Côtes de Beaune

Terroir

Kalkstenen bodem

Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken is tussen de 25 en 45 jaar. De dichtheid van de aanplant is 10.000 stokken per hectare, en dat is een dichtheid die je buiten de Champagne vrijwel nergens tegenkomt. Al meer dan 25 jaar (!) biodynamisch onderhoud van de wijngaarden, gecertificeerd door Eco-Cert volgens Demeter.



Vinificatie

Na persing gaat het sap meteen op eikenhouten vaten voor de fermentatie. De ontwikkeling vindt ook plaats op dezelfde gebruikte vaten. Bij het bottelen wordt niet gepompt, en er wordt slechts een minimale hoeveelheid so₂ gebruikt.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 12°

Blijft goed tot 10(!) jaar

Omschrijving

Krachtige wijn, boterig, amandel, vanille. Rokerig aroma, witte truffels, citrus. Fijn zuur en minerale tonen, lange afdronk.

Bijzonderheden

Didier en Joelle Montchovet vormen een mooi, ietwat alternatief stel. Didier is een biodynamist van het eerste uur. Toen hij het bedrijf begin jaren '80 van zijn vader over nam, en aankondigde dat hij biodynamisch zou gaan werken, wilde zijn vader niets met zijn wijnen te maken hebben.



Hautes Côtes de Beaune Blanc 2010



De Hautes Côtes de Beaune Blanc 2010 is in 2013 door de Grand Jury van de Proefschrift Open-Wijncompetitie gekozen tot Beste Witte Open Wijn in de categorie Elite Restaurant.

