



Hautes Côtes de Beaune Rouge 2011



Kenmerken

Druif: 100% Pinot Noir

Alcohol: 12,5%

Appellation: AC Hautes Côtes de Beaune

Terroir

Kalkstenen bodem

Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken is tussen de 60 en 25 jaar. De dichtheid van de aanplant is 10.000 stokken per hectare, en dat is een dichtheid die je behalve in de Champagne vrijwel nergens tegenkomt. Al meer dan 25 jaar (!) biodynamisch onderhoud van de wijngaarden, gecertificeerd door Eco-Cert volgens Demeter.



Vinificatie

De fermentatie vindt plaats in houten vaten en duurt circa 25 dagen. Daarna rijpt de wijn circa 12 maanden op 'futs de chene'. Bij het bottelen wordt niet gepompt, en er wordt slechts een minimale hoeveelheid so2 gebruikt.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 14°-16°

Blijft goed tot 10(!) jaar

Omschrijving

Frisse rode Bourgogne, wijn met body, en met een fijn bouquet en diverse geuren van rode vruchten en kreupelhout, zelfs koffie tonen. In de smaak vooral rood fruit als frambozen en aardbei, daarnaast ook peper en oud hout.

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 Rouge 2011



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

