



SAUTER

WIJNEN



Maison Chanzy Gravières 2020 Santenay 1er Cru AOC

Kleur

Kenmerkende Pinot kleur: donker aalbesrood met enige mate van transparantie.

Neus

Les Gravières is de op een na zuidelijkste premier cru wijngaard van Santenay en dus ook een van de meest zuidelijke wijngaarden van de Côte de Beaune. Dankzij de ligging is de wijngaard dus gezegend met enige warmte en dat is in de neus goed waarneembaar. Rijpe kersen, gelei van rode bessen en ook wat vioolblad.

Smaak

Gulle aanzet, weer die warmte en een opvallend zacht mondgevoel. Delicaat, maar wel degelijk goed gevuld. Heel solide zonder maar enigszins streng te zijn. Grootse lengte en een fors bewaarpotentieel. Kenmerkend voor wijnen uit deze wijngaard is de zachte tanninestructuur. Dat geldt zeker voor deze wijn van Maison Chanzy, maar ook voor de wijnen van andere producenten (o.a. Domaine de la Pousse d'Or, Vincent Girardin) die een deel van deze wijngaard bezitten.

Vinificatie

Koude inweking gedurende 10 dagen. Gedurende de alcoholische vergisting wordt de wijn met regelmaat over de hoed verspreid en wordt de hoed gebroken en ondergedompeld (pigeage). De wijn rijpt 10 maanden op barriques van 228 liter en aansluitend 5 maanden op RVS.

Culinair

Klassieke bourgogne die naar klassiek Franse gerechten verlangt. Allereerst natuurlijk coq au vin, maar ook bij andere gevogelte-gerechten is dit zeer op zijn plaats. Denk aan rosé gebraden duif (op het karkas gebraden) of fazantfilet. De durfal serveert er een côte de veau bij.

Druif/Druiven

100% Pinot Noir.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2033

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75