Hubert Lignier Gevrey-Chambertin Premier Cru Aux Combottes

Bourgogne - Frankrijk

Deze Aux?Combottes Premier?Cru van Hubert?Lignier is afkomstig van een zeer specifiek stukje Gevrey?'Chambertin: de flank tussen de Grand?Cru's Latricières?'Chambertin en Chambertin, met bodemopbouw van kalksteen en dichte klei. Dankzij oude stokken en een botteling in magnum ontstaat een wijn met gecontroleerde extractie en verfijnde textuur. In de kelder van het domein worden de druiven met de hand geoogst, volledig ontsteeld, gevolgd door een fermentatie van 15 tot 20 dagen met remontage en lichte maceratie. De opvoeding gebeurt in barriques gedurende 18 tot 22 maanden, waarvan ongeveer de helft nieuw eikenhout; vervolgens rijpt de wijn verder op fles. Resultaat is een precise Pinot?Noir waarin de terroirexpressie van Aux?Combottes centraal staat, met structuur én finesse een wijn die zowel op korte termijn al kwaliteit biedt als op langere termijn beloning geeft.



Proefnotitie

Diep robijnrood met violet rand. Geur van zwarte kers, braam, viooltjes en natte kalksteen. In de mond geconcentreerd zwart fruit, lichte ceder, laurier, fijn gestructureerde tannines en een lange, minerale afdronk.

Drinken bij

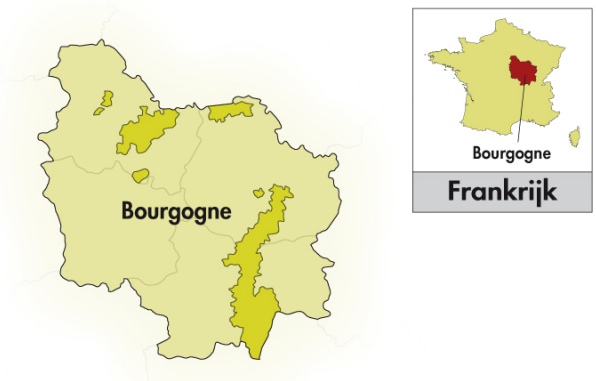
Ideaal bij gebraden hert, lamsbout met kruiden, geroosterde paddenstoelen of oude Comté?'kaas.

Houdbaarheid

Voorzien van uitstekend bewaarpotentieel: 10 tot 20 jaar en meer bij juiste keldercondities (??12?'14?°C, hoge luchtvochtigheid). Magnumfles laatde rijping iets trager verlopen wat positief is voor complexiteit.

Druivenrassen

100% Pinot Noir



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl