

Naam van de wijn:

Fleurie Coup de Foudre

Producent:

Les Bertrand

Druivenras(sen):

Gamay noir à jus blanc

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding):

De Fleurie Coup de Foudre van Les Bertrand is afkomstig van twee hectare wijngaarden die beplant zijn met stokken die een leeftijd hebben van ruim zestig jaar. Na een strenge en selectieve handmatige oogst, worden de druiven ontsteeld en krijgen 24 uur lang een koude inweking. Aansluitend laat men de druiven ongeknusd en temperatuur gecontroleerd zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie (semi-carbonique) met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op betonnen cuve's. Na ongeveer 20 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn middels zwaartekracht overgestoken op oudere eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na een periode van ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder toevoeging van zwavel en zonder filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische en biodynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie:

Helder diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van bessen, kersen en irissen. In het smaakpalet rijp klein roodzwart fruit, amandelen en een subtiele kruidigheid, die gepaard gaan met soepele tannines en frisse zuren in de afdronk.

Serveertemperatuur:

15 tot 17°C.

Bewaarcapaciteit:

Tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Vleeswaren als b.v. saucisson sec de Bourgogne, rosette de Bourgogne en paté en croute, coq au beaujolais, aubergine lasagne en harde half gerijpte kazen als comté en gruyère.

Smaaktype:

Droog, halfvol, fruitig, rijp, zacht en puur.

Glasadvies:

Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.

