

Naam van de wijn: Bourgogne Vieilles Vignes de pinot noir

Producent: Clos Saint-Germain

Herkomstbenaming: Bourgogne AOC pinot noir Vieilles Vignes

Druivenras(sen): pinot noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein ligt op 450 m hoogte, aan de top van een heuvel in het Saône dal, vlakbij Azé, in de Mâconnais. Het stadje Azé is beroemd om de vele prehistorische grotten. In de directe omgeving ligt de abdij van Cluny, die ruim 1000 jaar geleden een uiterst belangrijke rol speelde in de geschiedenis van de Bourgondische wijnbouw. De wijngaarden van het domein zijn voor het grootste deel oude bezittingen van de abdij. Dankzij de grote verscheidenheid van bodem en microklimaat worden hier complexe wijnen geproduceerd van uitstekende kwaliteit. Het domein is sinds 1921 in handen van de familie Marillier. De jonge, enthousiaste en veelbelovende Mikaël volgde kort geleden zijn vader Jean-Pierre op als eigenaar-producent.



Vinificatie (wijnbereiding): voor deze wijn worden de trossen streng gecontroleerd en gedeeltelijk ontsleurd. Gebruik makend van natuurlijke zwaartekracht worden de druiven naar de thermisch gereguleerde gistkuipen gebracht. De inweking inclusief gisting duurt circa 14 dagen bij 25-30°C. Daarbij wordt de schillenhoed elke dag regelmatig ondergedompeld en wordt er sap onderaan afgetapt om het vervolgens weer over de schillenhoed te sproeien. Hierdoor krijgt de wijn meer kleur en meer extract. Na de alcoholische gisting wordt de most geperst, waarna een (gedeeltelijke) malolactische gisting en opvoeding van 6-8 maanden plaats vindt in eikenhouten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: karmozijnrood van kleur met paarse accenten in zijn jeugd. Prachtige neus volop rode en donkere vruchtjes (aardbeien, kersen, zwarte bessen, blauwe bessen) en specerijen. Fris, elegant, soepel en rond op de tong, een echte plezierwijn. Serveren: 14-16°C. Bewaren: binnen 1-3 jaar na de oogst in zijn jeugdige fruit drinken.

Culinair advies: klassieke wijn voor rijke vleeswarenschotels, stoofschotels van rundvlees, kalfsgebraad, vlees met een rode wijnsaus... en natuurlijk bij vele gerijpte (half)harde kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: Médaille d'Or Concours Agricole Paris 2009

Smaaktype: fris, elegant, medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.