

Henri de Villamont - Santenay 2015

Santenay AC

Frankreich > Burgund > Côte de Beaune

Reifungspotential : 3 - 7 Jahre
% Alkoholgehalt : 13.00°



Rebsorte(n) :

Pinot Noir (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Intensives Rubinrot

Nase : Die Aromen erinnern an Rosenblüten, Pfingstrosen, Veilchen, rote Früchte untermalt von einem Hauch Lakritze

Gaumen : Intensiver, tiefer erster Eindruck, mit noch etwas verschlossenen, jedoch diskreten Tanninen

Gastronomie

Geschmortes Kalbs- oder Rindfleisch, asiatische Geflügelgerichte, glasierte oder caramelisierte Ente, Brie, Reblochon, Cantal.

Terroir

Auf den Anhöhen der Hügelketten sind die kalkhaltigen Böden gräulich, an den Abhängen sind sie oolithisch. Die Reben sind der Morgensonne oder der Mittagssonne ausgesetzt.

Weinbereitung

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 5 – 10 Tagen, Abpressung. Biologischer Säureabbau (zweite Gärung) in Barriques. Mehrmonatiger Barriques-Ausbau.