

2015 Chassagne-Montrachet "Les Encégnières", Marc Colin, Bourgogne

Marc Colin

Marc Colin grundlagde vingården i slutningen af 1970'erne. Sammen med sin hustru Michèle overtager de vinstokke, der har været i familierne Colin og Penavoys eje gennem flere generationer.

Domænet blev løbende udviklet gennem 1980'erne og 1990'erne, og i dag drives vingården af to af Marc og Michèles børn, Caroline og Damien.

Domænet råder nu over 12 ha. fordelt på 26 appellationer i byerne Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet og Santenay.

Damien styrer kælderen med præcision. Gamle fade er efterhånden blevet udskiftet med nye og mindre fade, og vinene fremstår mere rene, koncentrerede og ærlige end tidligere.

Husets hvidevine kendetegnes ved deres renhed, elegance og længde. I rødvinene fokuseres på friskhed, sprød frugt og silkebløde tanniner.

Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

Vinen

Les Encégnières ligger ved foden af Chassagnes skråninger og er kendt for en stil, der kombinerer generøs frugt med en tydelig, stenrig kerne.

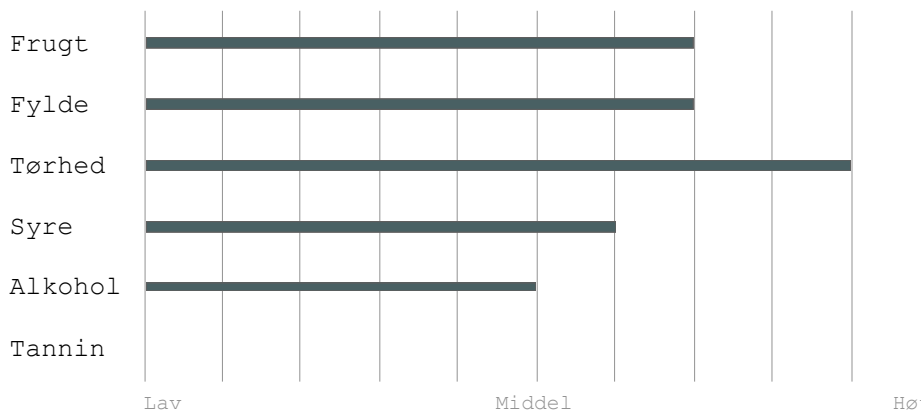
Primære aromaer: Bagte citroner, gule mirabeller, moden pære, hvid fersken, bivoks, ristede hasselnødder og kalk.

Mad forslag: Prøv til stegt pighvar med urter, citron og smør.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



Hvidvin



2015



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay