

2016 Nuits-Saint-Georges, Confuron-Gindre, Bourgogne

Confuron-Gindre

Confuron-Gindre er et lille, ambitiøst Bourgogne-domæne. Seks generationer Confuron har haft jord under neglene i Côte de Nuits, de sidste tre med dette domæne, som blev skabt af farfar til den unge Edouard, der i disse år er ved at overtage ansvaret og tegne vinenes stil.

Domænet har 10 små parceller med vinstokke spredt over Vosne-Romanée, der dækker næsten alle sektioner af appellationen. Nogle af parcellerne støder op til Premier Cru markerne Suchots og Les Beaumonts, mens de selv har parceller på Les Brûlées og Les Chaumes. Deres marker er således i den absolutte topklasse.

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

2016 var en kølig årgang med lave udbytter, men vinene fremstår præcise, elegante og med flot balance. Denne Nuits-Saint-Georges fra Confuron-Gindre viser både mørk frugt og klassisk struktur, men i en stil der er mere raffineret end rustik. Vinen kan nydes nu med luft, men vil også udvikle større kompleksitet over de næste år.

Primære aromaer: Mørke kirsebær, brombær, viol, krydderurter, læder, skovbund og et strejf af ristet eg.

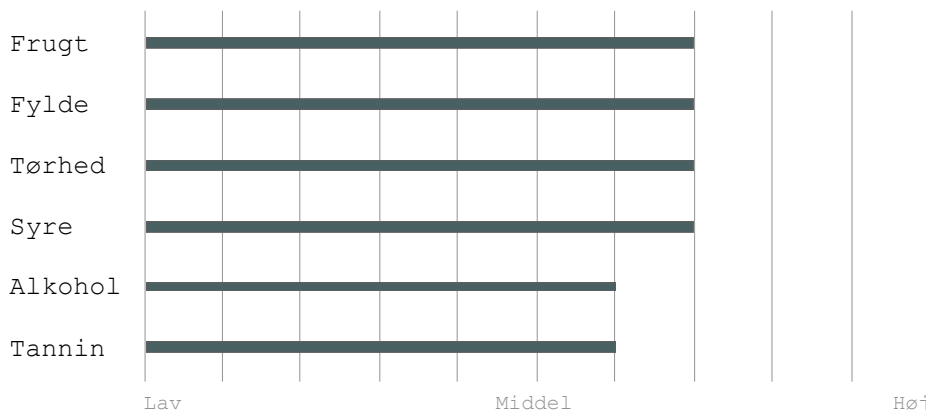
Mad forslag: Prøv til coq au vin.

Servering:

Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



Rødvin



2016



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir