

2017 Chassagne-Montrachet "Margot", 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

"Margot" samler frugt fra flere parceller i Chassagne-Montrachet og er skabt med fokus på renhed, balance og et tydeligt udtryk af områdets klassiske stil. Vinifikationen er nænsom med moderat fadlagring.

Primære aromaer: Moden citron, pære, hvide blomster, kaprifolium, mandelcreme, ristet hasselnød og varm kalkmineralitet.

Mad forslag:

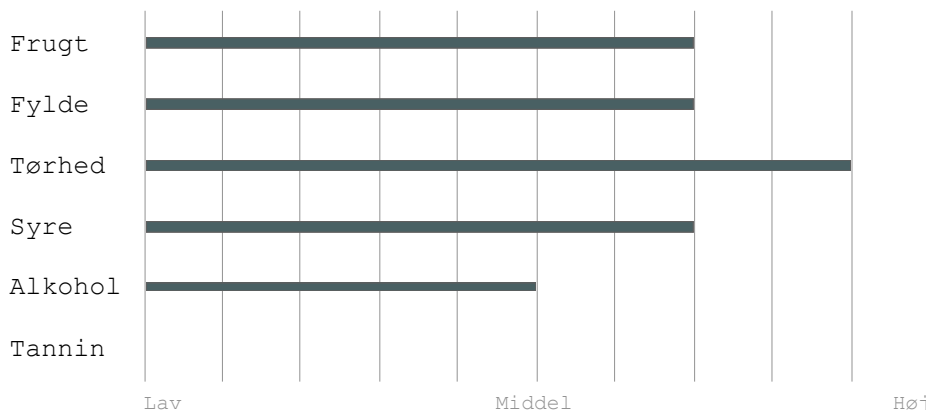
Prøv til helstegt kylling med citron, urter og smørsauce.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



Hvidvin



2017



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay