

2018 Echezeaux, 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

2018 er en moden og kraftfuld årgang i Bourgogne, og her får Echézeaux en intensitet, der balanceres af husets klassiske Vosne-finesse. Vinen er struktureret, men samtidig med en silkeagtig tekstur, som gør den tilgængelig i sin ungdom og med potentiale til at udvikle sig over årtier.

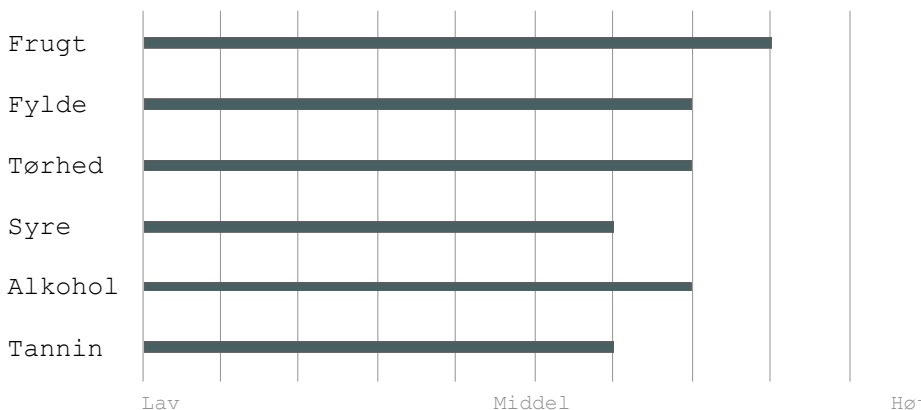
Primære aromaer: Mørke kirsebær, solbær, viol, skovbund, orientalske krydderier, lakrids, trøffel og let ristet eg.

Mad forslag: Prøv til due med svampesauce.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas. Drikkes godt nu, men har en levetid frem til 2040.



Smagsprofil



Rødvin



2018



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir