

2020 Bourgogne Rouge "Éclat de Calcaire", Pierre Girardin, Bourgogne

Pierre Girardin

Pierre-Vincent Girardin er 13. generation af en familie, der producerer og har produceret stor Bourgogne. Han voksede op i sin fars kælder, Vincent Girardin, og har så at sige fået top-Bourgogne ind med modernismen. Da Vincent Girardin solgte sin ejendom i 2011, overdrog han 4,5 hektar af sine bedste parceller til sin søn. I 2017 lavede Pierre-Vincent sin første årgang og meldte sig samtidig ind som et kæmpe håb for Bourgogne's fremtid.

For at opnå vine med den renhed, det "terroir" og den præcision, han ønsker, arbejder Pierre-Vincent med brugerdefinerede 456-liters tøndes fra Francois Freres, det sker for at reducere mængden af ny træ i den endelige vin. Han arbejder med spontangæring og aftapning uden filtrering. Hans resultater er enestående!

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

Druerne til vinen er hentet fra 3 marker. Maison Dieu og L'Aumone i Pommard og Mont Poulains i Volnay. Gennemsnitsalderen på stokkene er 30 år, så det er små druer med stor koncentration der hentes. Vinen har lagret 18 måneder på 228 liters egetræsfade hvoraf 30% var nye.

Primære aromaer: Mørke bær, jordbær, læder, røg og tobak, peber og violer.

Mad forslag:

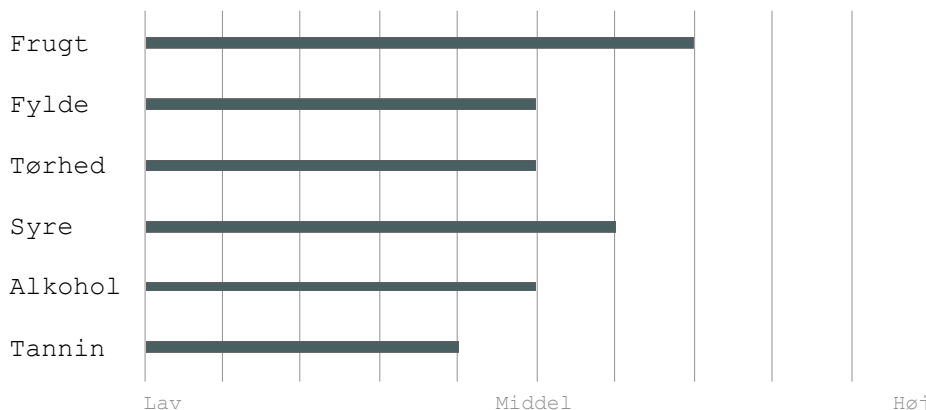
Vinen kan drikkes bredt, men gør sig især godt til Coq au Vin eller Bœuf Bourguignon.

Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir