

2020 Corton-Charlemagne, Henri Boillot, Bourgogne

Henri Boillot

Domaine Henri Boillot er et sandt ikon i Bourgogne; kendt for sine anmelderroste vine fra særligt Puligny-Montrachet, Meursault og Volnay. Boillot-familien har dyrket vin siden 1885, og i dag er det Guillaume Boillot - 5. generation - som driver Domainet. Guillaume laver mere end 10 forskellige Grands Crus, inklusiv den mytiske 'Le Montrachet' samt en perlerække af de absolut bedste 1. Cru single vineyards. Vinene har fået enorm hype og er blevet internationale samlerobjekter.

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

Frugten kommer fra højtbeliggende parceller med østvendt eksponering, og vinen er gæret og lagret på træfade med Boillots vanlige mådehold og præcision. Årgangen 2020 bød på varme temperaturer, men den tidlige høst sikrede friskhed og balance. Vinen fremstår stram og fokuseret med fast mineralitet, kølig frugt og et intenst, langstrakt udtryk. Det er en Corton-Charlemagne med dybde, spændstighed og klarhed - og med masser af udviklingspotentiale.

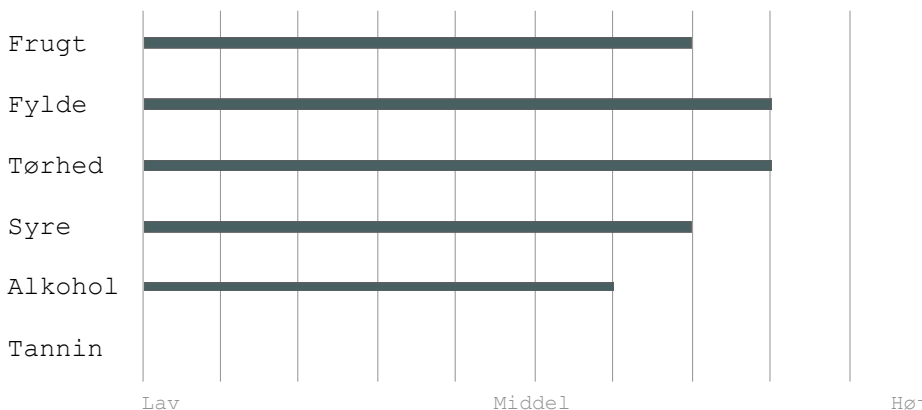
Primære aromaer: Moden citrus, hvide ferskner, ristede nødder, flint, kalk, smør og saltet mineralitet.

Mad forslag: Prøv til grillet pighvar med citron og smørglaserede hvide asparges.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2025-2040.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay