



Corton-Renardes Grand Cru – Maillard

500 14



Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	AOC Corton-Renardes Grand Cru
Type:	Rood
Jaargang:	2014
Inhoud:	75 cl
Alcoholgehalte:	13 %vol.
Verpakking:	Doos van 6 flessen

Wijngaard:	Oppervlakte van 1,10 ha. De bodem bestaat uit kalksteen, mergel en kiezel. Manuele oogst. Lagering op eikenhouten vaten (75% nieuw) gedurende 18 maanden.
Druivensoorten:	100% Pinot Noir
Proefnotities:	Complexe neus van zwarte vruchten met geroosterde en dierlijke notities. Secundaire aroma's van kreupelhout, leder, peper en zoethout. Krachtige, ronde, volle wijn met een grote lengte.
Schenkttemperatuur:	16 - 18 °C
Serveren met:	Ideaal gezelschap bij coq au vin, houtsnip en wild.
Bewaarpotentieel:	Bij voorkeur een 4 jaar te bewaren alvorens te consumeren. In een goede kelder kan hij 20 jaar rijpen.

12-7-2016