

Кот дю Бон Вилаж

Cote de Beaune Village

Joseph Drouhin®

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Бургундия, Кот дю Бон
Винарна	Жозеф Друен

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Мацерацията и винификацията отнемат 2 до 3 седмици. Ферментация с диви дрожди. Температурата на мацерация и ферментация е под строг контрол, за да се управлява напълно процеса на екстракция (екстракцията придава цвят и субстанция на виното, но никога не трябва да вреди на неговия финес и типичен характер).

Отлежаване

Във френски дъбови барици (10% нови) за 12 – 15 месеца.

Описание

Накратко

Съгласно законите на апелацията, вина от 16 различни села в Кот дю Бон могат да бъдат блендирани за направата на Кот дю Бон Вилаж. Джоузеф Друен внимателно подбира гроздето само от няколко от тези села за създаването на това елегантно вино.

Дегустационни бележки

Това вино е едновременно семпло и елегантно. Хубав лилав цвят. Деликатни аромати на червени плодове на нос. Чудесен пример за това, което сортът Пино Ноар може да постигне в тероара на Бургундия.

Съчетание с храна

Отлично с различни разядки, пиле на грил, паста с песто, гъбен или доматиен сос, барбекю.

Бележки

