

Régis de Vallière – Santenay les Craies

Proefnotitie: Een kleur van zwarte kers, met aroma's van rozen, rood fruit en een vleugje zoethout. De smaak is diep en intens. Stevige maar discrete tannines zorgen voor een fijne structuur. De afdronk is plezierig lang.

Specificaties:

Producent Régis de Vallière
Druivensoorten 100% pinot noir
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Bourgogne
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13%



Smaakprofiel: Soepel, rozen, rood fruit, zoethout

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt de eerste fermentatie plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 15 dagen. Daarna volgt een tweede gisting in eikenhouten vaten (25% nieuwe vaten). Tot slot rijpt de wijn voor 12-13 maanden in eikenhouten vaten in de kelder.

Awards: “Boers, bramen, bacon, bosgrond.
Rood fruit, flinke zuren, bitters.”
- 16/17 pnt. – Perswijn

Wijn & spijs: Langzaam gegaard of gestoofd kalfs-/rundvlees, zachte kazen.

Achtergrondinformatie: Het familiebedrijf Régis de Vallière, opgericht in 1855, is in ruim 165 jaar uitgegroeid tot een prominent wijnhuis uit het hart van de Bourgogne. Inmiddels is het wijnhuis in handen van de vijfde generatie, wat zorgt voor een mooie mix van traditie, moderne technieken, historie en veel kennis.

Régis de Vallière bezit 70 hectare verspreid over de Bourgogne rond de dorpen Côte de Beaune, Côte de Nuits en Côtes Chalonaise. Régis de Vallière produceert, zoals ze het zelf zeggen, haar wijnen in ‘het gebied van de elegantie en verfijning’. De speerpunten van het wijnhuis zijn dan ook om de kwaliteit en puurheid van het terroir tot uiting te laten komen in elke fles. Pinot Noir en Chardonnay met de meest verfijnde expressie en elegantie, geproduceerd met respect voor de grond en de natuur.