



Taupenot Merme, Gevrey Chambertin AC

- 2023 -

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne

Appellatie: Gevrey Chambertin AC

Classificatie:



Domein: Domaine Taupenot-Merme, gevestigd in Morey-Saint-Denis, ligt in het hart van de Bourgogne en wordt vandaag geleid door de zevende generatie: Virginie en Romain. Hoewel het domein officieel werd opgericht in 1963, gaat de familiegeschiedenis in de wijnbouw terug tot de achttiende eeuw. Met 19 hectare aan wijngaarden produceert het domein verfijnde wijnen van Pinot Noir en Chardonnay. Sinds 2001 werkt men biologisch, met officiële certificering vanaf jaargang 2024. In de wijngaard en kelder staat respect voor het terroir centraal, met lage opbrengsten, handmatige oogst en minimale interventie. De wijnen blinken uit in finesse, complexiteit en een uitstekend bewaarpotentieel.

Bodem: Kalksteen, met een goed percentage klei-mergel en kiezels.

Leeftijd: De gemiddelde leeftijd is 35 jaar.

Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst. De maceratie duurt 18 tot 23 dagen in thermoreguleerde roestvrijstalen tanks. Na een koude pre-fermentatie maceratie van 8 tot 10 dagen bij 10°C, volgt een fermentatiemaceratie van 7 tot 9 dagen met dagelijks handmatige pigeages en gecontroleerde remontages. De wijn wordt daarna pneumatisch geperst bij lage druk om de tannines te extraheren. De rijping vindt plaats in eiken vaten, waarvan 30% nieuwe vaten. De rijpingsduur varieert van 15 tot 18 maanden.

Druivenras: 100% Pinot Noir

Proefnotitie: De jonge kleur is een diep robijnrood, zeer helder. Intense aroma's van kleine rode en zwarte vruchten, met tonen van muskus. Krachtig, met tannines die een altijd aanwezige zachtheid combineren en een goede zuurgraad.



Voor meer informatie zie www.goessens.com



Rood