Domaine Huguenot Marsannay Héritage Rouge

Bourgogne - Frankrijk

Een mooi voorbeeld van de gedegen werkwijze van Philippe Huguenot is deze rode marsannay. Na de handmatige oogst worden de beste druiven met de hand geselecteerd en naar de gistkuipen vervoerd. Dit gebeurt niet met pompen, maar via zwaartekracht. Hiermee voorkomt Huguenot voortijdige beschadiging en oxidatie van de druiven. Na de alcoholische gisting in tanks volgt de tweede, zogeheten melkzuurgisting in kleine eikenhouten vaten. In deze vaten rijpt de wijn vervolgens ongeveer achttien maanden.



Proefnotitie

Helderrode wijn met een zuiver en verfijnd aroma van rijpe kersen, licht eikenhout en milde kruiden. De smaak is zacht, rond en elegant, met een geurige en mooi gerijpte afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij verfijnde gerechten met paddenstoelen, roomsauzen en gevogelte.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst, gemakkelijk tot zes à zeven jaar te bewaren.

Druivenrassen

100% Pinot Noir

Onderscheidingen

2017	WineLife | Evelijn van Heuven - winter 2020: Bijzonder aanbevolen **** | Stoere Pinot
2017	Perswijn - september/oktober 2019: 15.5/20 punten | Goed tot zeer goed | Echt pinot, puur, fijne zuren
2016	Tim Atkin MW - Special Report Burgundy 2018: 89/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl