A&S Sirugue-Noëllat Bourgogne Aligoté

Bourgogne - Frankrijk

A&S Sirugue et Noëllat is de projectnaam van het nieuwste wijnproject in Vosne-Romanée, opgericht door het echtpaar Arnaud Sirugue en Sophie Noëllat, dat fruit uit wijngaarden van deze twee befaamde wijnfamilies oogst en verwerkt, maar daarnaast ook druiven en/of wijn kopen en dus werken als négocient. Arnaud is het neefje van Marie-France, eigenaresse van Domaine Sirugue, die ondertussen de pensioengerechtigde leefdtijd al een tijdje gepasseerd is en nu dus het stokje overdraagd aan de volgende generatie. Het echtpaar vertegenwoordigd duidelijk een nieuwe generatie Bourgogne wijnmakers en maken een elegante stijl rode Bourgogne, met minder extractie en minder nieuw eikenhout.



Proefnotitie

Je ruikt frisse groene appel, citroenschil, grapefruit en witte bloemen, subtiel onderbouwd door een rokerige mineraliteit. De aanzet is loepzuiver en strak met een ziltige energie. je ervaart een vulling, terwijl de levendige zuren de wijn fris houden.

Drinken bij

Heerlijk bij verse Zeeuwse oesters, fruits de mer, of een tartaar van zeebaars met limoen. Ook waanzinnig lekker bij gegrilde sardines of geitenkaasjes (zoals Crottin de Chavignol).

Houdbaarheid

Nu heerlijk, maar zeker 5 á 6 jaar op te leggen.

Druivenrassen

100% Aligoté

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

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