



Regnard Nuits Saint George AOC

De kleur is donkerrood met paarse reflecties. In de neus aroma's van bosbes, braam, blauwe bes een hint vanille. Intense bosbessen, bramen en zwarte bessen domineren het gehemelte. Weelderig, buitengewoon intens en bijeengehouden door fijne, stevige tannines en aroma's van kaneel, leder en vanille. Mooi in balans met een krachtige afdrank.

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: | 08107170 |
| Land: | Frankrijk |
| Oogstjaar: | 2022 |
| Streek: | Bourgogne |
| Appellatie: | Côtes De Beaune |
| Serveer Temperatuur: | 14 - 16 |
| Inhoud: | 0,75 L |
| Druif: | Pinot Noir |
| Smaak: | Fruitig, Elegant, Complex, Aromatisch |
| Producent: | Régnard |
| Flesafsluiting: | Kurk |
| Alcoholpercentage: | 13% |

Régnard is één van de oudste en meest prestigieuze wijnhuizen in de Bourgogne. Het werd in 1860 opgericht door Zéphir Régnard en in 1984 nam Baron Patrick de Ladoucette het domein over waarmee hij de stijl en traditie van de wijnen herstelt en vereeuwigd.

Régnard produceert 7 Grand Cru's Chablis (Les Clos, Bougros, Blanchots, Grenouilles, Preuses, Valmur en Vaudésir), 5 Premier Cru's (Fourchaume, Montmains, Vaillons, Montée de Tonnerre en Mont de Milieu), Chablis en Petit Chablis. In 1992 maakte de Baron een speciale cuvée genaamd Grand Régnard, gemaakt van een selectie druiven afkomstig van de beste wijngaarden in Chablis, gepresenteerd in een opmerkelijk mooie fles, geïnspireerd op een oud model uit de 17e eeuw.

De wijnen van Nuits-Saint-Georges zijn gestructureerd en hebben intensieve aroma's. De wijn rijpt gedurende 18-20 maanden op Franse eikenhouten vaten.

De kleur is donkerrood met paarse reflecties. In de neus aroma's van bosbes, braam, blauwe bes een hint vanille. Intense bosbessen, bramen en zwarte bessen domineren het gehemelte. Weelderig, buitengewoon intens en bijeengehouden door fijne, stevige tannines en aroma's van kaneel, leder en vanille. Mooi in balans met een krachtige afdrank.

uitstekend in combinatie met wildgerechten, rood vlees, lamsvlees, paté en kazen.