



Regnard Hautes-Côtes de Beaune

De kleur is robijnrood. De neus is open met tonen van fruit als bramen, frambozen en kersen met tonen van kruiden en bloesem. In de mond is de wijn elegant met rood fruit, rijpe tannines en een kruidige afdronk. Een klassieke Pinot Noir die niet door kracht, maar finesse overtuigd.

Artikelnummer:	08105110
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Bourgogne
Appellatie:	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Complex, Aromatisch
Producent:	Régnard
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	12 flessen per doos

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.

Haute Côtes de Beaune is gesitueerd op heuvels met uitzicht op Côte de Beaune in het westen. Het oppervlakte bedraagt 640 hectare en de expositie is zuidoost en noordwest. De wijngaarden rust op de hellingen aan de achterkant van de heuvel in een netwerk van valleien. De hoogte varieert van 350 tot 500 meter. De appellatie presenteert een klassieke Pinot Noir die niet door kracht, maar finesse overtuigd. De druiven worden met de hand geplukt, gevolgd door alcoholische en malolactische gisting. De wijn rijpt vervolgens in tanks.

De kleur is robijnrood. De neus is open met tonen van fruit als bramen, frambozen en kersen met tonen van kruiden en bloesem. In de mond is de wijn elegant met rood fruit, rijpe tannines en een kruidige afdronk. Een klassieke Pinot Noir die niet door kracht, maar finesse overtuigd.

Perfect in combinatie met de betere charcuterie, maar ook gerechten uit de klassieke Franse keuken.