

Pommard Clos Marey-Monge Monopole

Wijnhuis	Chateau de Pommard
Merk	Pommard
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Pommard
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14
Serveertemperatuur	14-16 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Pinot Noir



Korte Omschrijving Met zijn schitterende, heldere robijnrode kleur en paarse ondertonen is deze Clos Marey-Monge Monopole een complexe, gulle en aromatische wijn. De vleiende neus onthult delicate aroma's van gedroogde bloemen, rozen en rood fruit, benadrukt doorpeperige tonen. Het mondgevoel is fris, rond en gul, terwijl de tannines zijdeachtig zijn met een lichte zoetheid. De zeer volle en complexe afdronk geeft deze wijn kracht en gratie. Een geweldige Pommard met veel rijpingspotentieel, maar die ookvandaag de dag al op dronk is.

Vinificatie 20 maanden in 20% nieuwe Franse eiken vaten.

Omschrijving Clos Marey-Monge is de grootste monopole van de Bourgogne en profiteert van een unieke omgeving, beschermd door een twee meter hoge stenen muur. Onze blend van de zeven cuvées van de kalk- en kleirijke terroirs van de clos zorgt voor een diepe, elegante en verfijnde pinot noir.

Over De Producent Château de Pommard is een emblematisch wijndomein in de Bourgogne, waarvan de oorsprong bijna 300 jaar teruggaat. De eerste wijnstokken zijn geplant door Benedictijner monniken in 1909. Sindsdien hebben vijf grote families elkaar opgevolgd om dit uitzonderlijke wijndomein te maken tot wat het nu is: een waar juweel van de Côte de Beaune. Onder de grote namen in de geschiedenis zijn de families Micault, Marey-Monge, Laplanche, Giraud en nu Carabello-Baum. Elk van hen heeft zich ingezet om het domein Château de Pommard te ontwikkelen en het een hoogwaardige en duurzame ontwikkelingsrichting te geven. De 20 hectare van Clos Marey-Monge, de historische clos van het domein en de grootste monopole in de Bourgondische wijngaard, is daar een perfecte illustratie van. De vijf cuvées, afkomstig van unieke terroirs, worden gemengd tot uitzonderlijke Bourgondische wijnen waarvan de elegantie en complexiteit in de hele wereld worden erkend. De certificering voor biologische landbouw is een ander sterk teken van de inzet van Château de Pommard voor het behoud van deze schat.

Wijn En Spijs Zowel klassieke gerechten passen perfect bij deze wijn zoals lamskoteletten of gevulde paddenstoelen maar ook verrassende gerechten zoals kouneli stifado (grieks gestoofd konijn) of asperges gewikkeld in bacon passen goed bij deze Bourgondische pinot.