



Taupenot Merme, Corton Rognet GC

- 2023 -

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne

Appellatie: Corton Rognet

Classificatie: Grand Cru



Domein: Domaine Taupenot-Merme, gevestigd in Morey-Saint-Denis, ligt in het hart van de Bourgogne en wordt vandaag geleid door de zevende generatie: Virginie en Romain. Hoewel het domein officieel werd opgericht in 1963, gaat de familiegeschiedenis in de wijnbouw terug tot de achttiende eeuw. Met 19 hectare aan wijngaarden produceert het domein verfijnde wijnen van Pinot Noir en Chardonnay. Sinds 2001 werkt men biologisch, met officiële certificering vanaf jaargang 2024. In de wijngaard en kelder staat respect voor het terroir centraal, met lage opbrengsten, handmatige oogst en minimale interventie. De wijnen blinken uit in finesse, complexiteit en een uitstekend bewaarpotentieel.

Bodem: Klei-kalkhoudende bodem.

Expositie: De wijngaard is gelegen in de gemeente Ladoix Serrigny.

Leeftijd: De gemiddelde leeftijd is 30 jaar.

Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst. Na een koude pre-fermentatie maceratie van 5 tot 8 dagen bij 10°C, volgt een fermentatiemaceratie van 7 tot 9 dagen met dagelijks handmatige pigeages en gecontroleerde remontages. De wijn wordt daarna pneumatisch geperst bij lage druk om de tannines te extraheren. De rijping vindt plaats in eiken vaten, met 40 tot 50% nieuwe vaten. De rijpingsduur varieert van 15 tot 18 maanden.

Druivenras: 100% Pinot Noir

Proefnotitie: Een complexe neus van frisse rode vruchten zoals zwarte bes en kers, die zich verder ontwikkelen naar truffel en leer naarmate de wijn rijpt. Krachtig van smaak met stevige, elegante tannines en een mooie zuurgraad.



Voor meer informatie zie www.goessens.com



Rood