

## RULLY ROUGE - Chaponnière - Domaine Ninot

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bourgogne
<b>Appellatie:</b>	Rully
<b>Jaar:</b>	2011
<b>Kleur:</b>	Rood
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	100 % Pinot noir
<b>Alcoholvolume:</b>	13 %
<b>Temperatuur:</b>	14-16°C
<b>Aan te raden bij:</b>	paté, pluimwild, eend, konijn, zachte kazen
<b>Omschrijving:</b>	<p>Chaponnière is een perceel gelegen in het hart van de Rully appellatie met een ondergrond van klei en kalksteen. De druiven van de 30-jaar oude stokken worden manueel geoogst met onmiddellijk een eerste triage in de wijngaard. Vervolgens worden de druiven ontsleed en gekneusd alvorens een cuvaison van 10 à 15 dagen to ondergaan. Tijdens de temperatuurgecontroleerde gisting vindt er 2 maal daags een pigeage en remontage plaats. Om de delicate smaken te behouden worden de wijnen gedeeltelijk opgevoed op eiken vaten. De ontwikkeling van de wijnen gebeurt traditioneel zonder echter de moderne oenologische technieken uit het oog te verliezen. Deze Rully Chaponnière heeft een tint gaande van kersrood tot granaatrood met in de neus een weelderig bouquet van rood fruit en kersen. In de mond is de wijn soepel en fris met een consistent, mooi gestructureerd geheel waar de zachte tannines het fruit ondersteunen. De fruitige, delicate aroma's keren terug in een bijzonder mooie afdronk.</p>

