

Régis de Vallière – Pommard

Proefnotitie: Dieprode kleur in het glas, met aroma's van bramen, bosbessen of kruisbessen, kersen en rijpe pruimen. Een mondvullende, rijke structuur, vol fruit en stevige tannines. Naarmate de wijn verouderd, zullen de smaken steeds beter tot zijn recht komen.

Specificaties:

Producent	Régis de Vallière
Druivensoorten	100% pinot noir
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	Bourgogne
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	13%

Smaakprofiel: Mondvullend & rijk, zwart fruit, pruimen

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt een eerste gisting plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 20-25 dagen. Daarna volgt een tweede gisting in eikenhouten vaten (30% nieuwe vaten). Vervolgens rijpt de wijn voor 15-18 maanden in eikenhouten vaten in de kelder.

Wijn & spijs: Gestooft en geroosterd vlees, wildgerechten, stevige kazen.

Achtergrondinformatie: Het familiebedrijf Régis de Vallière, opgericht in 1855, is in ruim 165 jaar uitgegroeid tot een prominent wijnhuis uit het hart van de Bourgogne. Inmiddels is het wijnhuis in handen van de vijfde generatie, wat zorgt voor een mooie mix van traditie, moderne technieken, historie en veel kennis.

Régis de Vallière bezit 70 hectare verspreid over de Bourgogne rond de dorpen Côte de Beaune, Côte de Nuits en Côtes Chalonaise. Régis de Vallière produceert, zoals ze het zelf zeggen, haar wijnen in 'het gebied van de elegantie en verfijning'. De speerpunten van het wijnhuis zijn dan ook om de kwaliteit en puurheid van het terroir tot uiting te laten komen in elke fles. Pinot Noir en Chardonnay met de meest verfijnde expressie en elegantie, geproduceerd met respect voor de grond en de natuur.

