



Corton Grand Cru Le Rognet - 2022 - 75 cl

Domaine Arnoux Pere Et Fils · Frankrijk · Bourgogne · AOC Aloxe Corton Grand Cru

Gestructureerd & krachtig

Corton Grand Cru Pinot Noir: krachtig, complex en gebouwd voor lange bewaring.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Diep en intens, purper. Neus van rijp zwart fruit, met de jaren evoluerend naar dierlijke toetsen.	Een wijn van opmerkelijke kracht en aromatische complexiteit. Gebouwd voor de bewaring, met intensiteit en behoud van finesse en elegantie.	Grootse, aanhoudende afdrank.

Aanbevolen bij:

Wild

Rood vlees

Blauwe
kaas

Wijndetails

JAAR	2022
WIJNHUIS	Domaine Arnoux Pere Et Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Bourgogne
APPELLATIE	AOC Aloxe Corton Grand Cru
DRUIVENSOORT	Pinot Noir
KLEUR	Rood
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	14–16°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–15 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Vol, Gestructureerd, Rijk
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

100% Pinot Noir uit Corton Grand Cru Le Rognet, op een roodachtige, stenige bruine kalkbodem rijk aan mergel. Manuele oogst, twintig dagen op de schil, twaalf maanden op vat en drie tot vier maanden op cuve (circa 15 tot 20% nieuw).

Verhaal van deze wijn

Domaine Arnoux Corton Grand Cru « Le Rognet », jaargang 2022

De grand cru van het huis: een Pinot Noir van opmerkelijke kracht en aromatische complexiteit, gebouwd voor een lange bewaring met behoud van finesse en elegantie.

Herkomst en terroir

Het perceel van 34 are ligt op een roodachtige, stenige bruine kalkbodem rijk aan mergel, op 270 meter hoogte met zuidoostelijke ligging. De stokken werden geplant in 1984.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Pinot Noir
- **Vinificatie:** manuele oogst, koude pre-fermentaire weking, een twintigtal dagen op de schil met lichte pigeage en remontage, inheemse gisten
- **Rijping:** twaalf maanden op vat, daarna drie tot vier maanden op cuve (circa 15 tot 20% nieuw)

Aanbevolen bij

Zijn kracht vraagt om krachtige gerechten: gevogelte- en haarwild, gebraden vlees of in saus, en intense kazen met gewassen korst en blauwschimmelkazen. Schenken op 14 tot 16 graden.

Jaargang 2022 was zonnig en gul in de Bourgogne, met rijp fruit en een mooi evenwicht.

Over Domaine Arnoux Pere Et Fils

Klassieke Côte de Beaune: familiaal, precies en handgeogst, en heel bruikbaar voor wie echte Bourgogne zoekt.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco