

Domaine Jean-Marc Pillot (Chassagne-Montrachet - Bourgogne)

Domaine Jean-Marc Pillot er beliggende i Chassagne-Montrachet, og laver formidable røde og hvide Bourgogne vine!

Det er mange år siden man har kunnet købe disse vine i Danmark, men nu har du heldigvis igen muligheden.

De ejer i dag ca. 12 hektarer vinmarker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Saint Romain, Montagny, Santenay og Rully og langt de fleste har status af 1. cru. De laver årligt omkring 60.000 flasker vin - nogenlunde lige mange hvide og røde.

Deres filosofi er at deres vine skal kunne holde til nogle år i kælderen, men de skal også kunne nydes mens de er unge, og jeg synes bestemt at vinene jeg importerer alle lever op til denne ambition. Der er altid masser af ren frugt, byde og karakter, og man fornemmer i alle vinene at Jean-Marc ved hvad han har med at gøre.

Hans vine er bredt anerkendt, og får meget flotte anmeldelser med på vejen rundt om i verden.

Læs mere på <http://pinochar.dk/bourgognevine/jeanmarcpillot.html>

Domaine Jean-Marc Pillot - Santenay "Les Champs Claude" 2016

Her er endnu en elegant rød Bourgogne fra Santenay, der sagtens kan nydes ung, og som er uhyre velegnet til vildretter.

Den har en skøn frugtholdig duft, og en meget flot rød frugt i smagen. Den er ung i udtrykket, og vinen har en flot balance. Den er lavet på druer fra meget unge vinstokke, men det fornemmes slet ikke når man drikker den. Husk igen at give den 2-4 timer på karaffel inden den skal serveres - den har virkelig gavn af det!

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Gennemsigtig og krystalklar i glasset. En flot rubinrød farve.

Duften

En skøn både floral og frugt domineret duft. Det florale minder mest af alt om tulipaner, mens frugt tonerne stammer mest fra unge røde kirsebær, ribs og brombær.

Smagen

En skøn mundfornemmelse med dejlig blød tekstur. Frugten er ren, rød og varm, og optræder med det forventede lette rustikke snit, der er kendetegnet fra dette terroir. En meget flot af velintegreret syreprofil, der ikke sætter en fod forkert.

Giv den meget gerne 2-3 timer på karaffel inden servering.

Fremragende madvin til en lang række kødretter. Gryderetter såvel som steaks. Vildt vil også være et blændende match.

Eftersmagen

Eftersmagen begynder med det rustikke bid. Så kommer frugten, der fortsat optræder med en ungdommelig profil. En overraskende lang eftersmag - flot.