



Château de Chamilly Côte Chalonnaise Rouge 2019

SAPPIG | FRUITIG | KERSEN

PROFIEL



DOMEIN
Château de Chamilly



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Pinot Noir



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze wijn combineer je best met salades, pasta's, varkensvlees, zeetong, kalfsvlees, mager vlees, koude schotels, charcuterie of als aperitief.



KAAS

Langres (Franse kaas van de Champagne regio), Délice de Pommard, cottage cheese.



AWARDS

La Revue du Vin de France: 91/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt, hierbij gebeurt al een eerste selectie. De druiven worden in kleine kratten naar de wijnkelder getransporteerd. De vinificatie neemt 12 dagen in beslag en deze begint met een koude maceratie van 3 à 5 dagen die gevolgd wordt door een temperatuurgecontroleerde fermentatie. Hierbij wordt het sap overgepompt en wordt de pigeage techniek toegepast. Tot slot rijpt de wijn nog 18 maanden, waarvan 12 maanden in eiken vaten en 6 maanden in inox cuves. De wijn gaat ongefilterd op fles.



WIJNGAARD

De druiven komen van een 7,5 hectare wijngaard met 40 tot 70 jaar oude stokken. Het perceel met een kalk en kleibodem ligt tussen de 310 en 370 meter hoogte en is zuidoostelijk georiënteerd. Het rendement bedraagt 45 hl per hectare. De jaarlijkse productie is zo'n 45.000 flessen.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE CHAMILLY

Reeds 12 generaties van de familie Desfontaine hebben de wijncultus hoog gehouden: een passie en een deskundigheid die kan teren op een traditie van meer dan 400 jaar, en men laat zich nog steeds leiden door het ideaal van perfectie onder het motto 'Ex Nihilo Nihil': 'niks komt uit het niks'. Hun landgoed is gelegen in Chamilly, een klein dorpje ten noorden van Mercurey. In 1970 nam Louis Desfontaine de leiding van het domein over en in 1981 huwde hij Véronique. Door zijn vroegtijdige dood in 1999 moest zijn vrouw de leiding tijdelijk alleen op zich nemen, maar sinds 2007 krijgt ze daarbij de hulp van haar twee zonen: Xavier en Arnaud. Tegenwoordig functioneert dit drietal als een echt triumviraat. De 13 hectare wijngaarden die Château de Chamilly in 2007 in hun bezit hadden zijn ondertussen tot 30 hectare uitgegroeid. Je vindt er een bijna perfecte verdeling tussen rode en witte rassen waarvan de klassiekers Pinot Noir en Chardonnay het overgrote deel uitmaken. Maar ze bezitten ook een 2 hectare grote wijngaard met Aligoté. Bij Château de Chamilly proberen ze op een zo eenvoudig en natuurlijk mogelijke manier te werken. Hun wijnen moeten ook trouw blijven aan de klimatologische omstandigheden. Château de Chamilly streeft ernaar om unieke wijnen te maken die een weerspiegeling zijn van het jaartal en respect tonen voor hun terroir. Het grootste compliment dat je hen kunt geven is: "Vos vins sont tous bons mais si différents!"

LOCATIE



LAND
Frankrijk

RÉGIO
Bourgogne

APPELLATIE
Bourgogne



KLIMAAT
Koel met mix van
continentale en maritieme
invloeden

