

# Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge, Bourgogne, Côte de Beaune

## Bourgogne

### Domaine Prieur-Brunet

I 2017 erhvervede Maison Louis Jadot sig den historiske Côte de Beaune ejendom, Domaine Prieur-Brunet, der blev etableret i 1804, og igangsatte en omfattende og tiltrængt revitaliseringsproces. Domaine Prieur-Brunets samlede jordbesiddelser på omkring 25 ha havde Santenay-appellationen som naturligt omdrejningspunkt og foruden enkelte besiddelser i Meursault, er det fortsat herfra langt hovedparten af vinene i dag kommer. Domaine Prieur-Brunets 1. Cru mark i Santenay, deres cirka 5 ha store mark Maladière, er forsat huset stolthed og fineste eksponent for ejendommen. Et omfattende genbeplantningsprogram er igangsat og vil forsætte de kommende mange år. Al arbejde på marker og i kældre varetages nu af Louis Jadots team med samme nidkærhed og præcision, som gælder for alle husets øvrige vine og besiddelser. Der er således næppe nogen tvivl om, at et betydeligt kvalitetsløft er under opsejling. De første tegn på forbedringer står allerede lysende klare.

### Vinen

Domaine Prieur-Brunets Santenay Rouge er sammenstukket af druer høstet fra forskellige markparceller på tværs af appellationen – lige fra højdedragene over Santenay-le-Haut til parceller i fladlandet. Samlet set dækker Domaine Prieur-Brunets forskellige markparceller i appellationen 1,83 ha. Kombinationen af de mange forskelligartede parceller giver en udtryksfuld vin med en tæt farve og strukturerende tanniner. En indsmigrende vin drevet af den fineste Pinot Noir-frugt.

Santenay Rouge macererer i fire uge i store åbne gæringskar, efterfulgt af 18 måneders lagring i små egefade inden aftapning på flaske.

#### Vinifikation:

Gæring i åbne gæringskar med efterfølgende lagring i 18 måneder.

#### Smagenoter:

Santenay Rouge er en udtryksfuld vin med en tæt farve og strukturerende tanniner. En indsmigrende vin drevet af den fineste Pinot Noir-frugt.

#### Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Gris



### Fakta

Årgang: 2018  
Varenr.: 1024518  
Område: Frankrig, Bourgogne  
Drue: Pinot Noir  
Alkohol: 14 %

Potentiale: Op til 10 år fra høsttidspunktet  
Kategori: Frugtrig og fyldig