



Régis & Sylvain Coteaux Bourguignons MAGNUM

Description

Visie

Sinds het begin van de jaren negentig heeft de wijnproductie zich aangepast aan nieuwe consumptiepatronen, met name gericht op een schonere, gezondere en meer doordachte benadering van de productie.

Régis en Sylvain hebben zich volledig ingezet voor deze beweging, terwijl ze trouw blijven aan hun eigen visie. In plaats van strikt de voorschriften van verschillende keurmerken te volgen, hebben ze ervoor gekozen om de rijkdommen van hun terroir ten volle te benutten en te beheren.

Op basis van deze overtuiging selecteren ze hun druiven zorgvuldig en streven ze ernaar om het gebruik van chemische middelen tijdens het vinificatieproces tot een minimum te beperken.

Wijndomein

Wanneer passie en liefde voor wijn twee neven uit Marseille, Régis en Sylvain, na hun respectievelijke carrières in financiën en wijnmaken samenbrengen, ontstaat er iets bijzonders. Overtuigd van de voortdurende zoektocht naar wijnen met een unieke identiteit in een wereld die streeft naar steeds beter drinken, merkten Régis en Sylvain een leemte in het aanbod op. Om deze leemte deels op te vullen, besloten ze eind 2017 om hun eigen wijnmerk te creëren: Régis & Sylvain@. Dit merk staat synoniem voor kwaliteit, de ware expressie van het terroir, doordachte productie en redelijke prijzen.

Omschrijving

Een verleidelijk smaakprofiel met levendige rode fruittonen zoals sappige kersen en rijpe aardbeien. Deze wijn heeft een zijdezachte textuur en een uitgebalanceerde zuurgraad, wat zorgt voor een frisse en levendige afdrank. Subtiële kruidige accenten voegen diepte toe aan het geheel, terwijl de lichte tannines zorgen voor structuur zonder overweldigend te zijn. Het resultaat is een elegante en toegankelijke rode wijn die perfect is voor diverse gerechten en aangename drinkmomenten.

Bedruiving

90% Gamay (90 jaar oude wijnstokken) , 10% Pinot Noir

Bodem

De druiven voor deze wijn komen van een heuvelachtig perceel dat naar het zuiden is gericht. De

bodem bestaat uit een bovenlaag van granietachtig gesteente.

Vinificatie

Na de oogst ondergaan de druiven een maceratie van 15 dagen. Dit proces helpt bij het extraheren van kleur en smaak uit de druivenschillen. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks, met een focus op de semi-koolzuurmethode, wat kan bijdragen aan de frisheid en fruitigheid van de wijn. Ongefilterd.

Rijping

De wijn wordt gedurende 14 maanden gerijpt in betonnen tanks. Dit geeft de wijn de gelegenheid om te stabiliseren en zijn karakter te ontwikkelen.

Drink bij

Perfest bij geroosterde kip, lamsvlees, of zelfs zalm. De lichte tot medium body en fruitige tonen passen goed bij deze gerechten. De wijnmaker zelf vindt het perfect passen bij Japans Katsu Sandwich. Dit is een Japanse sandwich met gefrituurde vulling, zoals kip of varkensvlees, gewoonlijk geserveerd op zacht brood en vaak gegarneerd met sauzen en groenten.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. featured

PRODUCT CAT

1. Licht rood
2. Frankrijk

PRODUCT TAG

1. Bourgogne
2. Frankrijk
3. Licht rood
4. rood

PA APPELLATIE

1. Côteaux Bourguignons AOC

PA BEDRUIVING

1. Gamay
2. Pinot Noir

PA INHOUD

1. 1,5L

PA JAARTAL

1. 2019

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Bourgogne