



# Domaine Taupenot-Merme Gevrey Chambertin

Bourgogne, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een landklimaat met warme zomers en koude winters, bodem is divers met o.a kalkgrond, klei en mergel.

**VINIFICATIE:** Oogst is handmatig, vergisting op RVS. Hierna volgt rijping op eikenhouten vaten (30% nieuw) gedurende 12 maanden. De wijnen worden gebotteld zonder filtratie.

**GEUR & SMAAK:** Robijnrode wijn met aroma van aardbei, rode bes, moerbeï, mignonette en florale tonen. Stevige structuur, fluweelzachte tannines en delicate textuur. Bij verdere rijping meer complexe aroma's als zoethout, leer en hints van kreupelhout.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk bij gebakken lamsvlees, eendenborst of ribeye. Verder erg mooi bij sterke kazen van koemelk, in het bijzonder Époisses en Ami du Chambertin (een lokale specialiteit) Serveren op ca. 15 ° C.

**WEETJE:** Geen gemeente in de Bourgogne herbergt meer Grand Crus dan Gevrey-Chambertin.



Domaine Taupenot - Merme



In en rond het dorp Morey-Saint-Denis, midden in de prestigieuze Bourgogne, ligt het landgoed van Taupenot-Merme. Het domein bezit zo'n 32 hectare en produceert diverse wijnen variërend van Grand Cru-wijnen tot Vin de Bourgognes. De wijngaarden zijn allen gelegen in de Côte de Nuits en het overgrote deel van de productie bestaat daardoor ook uit rode pinot noir. In 1963 trouwde Denise Merme met Jean Taupenot, waarna het domein de huidige naam Taupenot-Merme kreeg. Vandaag de dag zijn het de kleinkinderen Virginie Taupenot en haar broer Romain die de leiding hebben over het bedrijf. Virginie, actief sinds 1994, is een zeer gedreven, gepassioneerde en ondernemende wijnvrouw. Na diverse opleidingen en stages in binnen- en buitenland heeft ze voet aan vaste grond gekregen in haar geboortestreek, de Bourgogne. Daarnaast is ze medeoprichter en voorzitter van de zogeheten Femmes&Vins de Bourgogne, een vereniging van vrouwen actief in de Bourgogne.