



Domaine Taupenot-Merme Saint-Romain Rouge

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een landklimaat met warme zomers en koude winters. De bodem bevat een combinatie van kalksteen, mergel en klei.

VINIFICATIE: Oogst is handmatig, vergisting op RVS. Hierna volgt rijping op eikenhouten vaten (25% nieuw) gedurende 12 maanden. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.

DRUIVEN: pinot noir

GEUR & SMAAK: Jonge, pure en ongefilterde wijn met intens zwart fruit, verse frambozen en specerijen. Elegant, maar krachtig met aardse tonen en een sappig karakter.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op ca. 15 ° C. Combineert goed met charcuterie, gerechten met kip of kalfsvlees en romige, milde kazen.

WEETJE: Saint Romain was een van de eerst wijngaarden in de Bourgogne waar de Kelten en Gallo-Romeinen hun wijnen maakten.



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.