

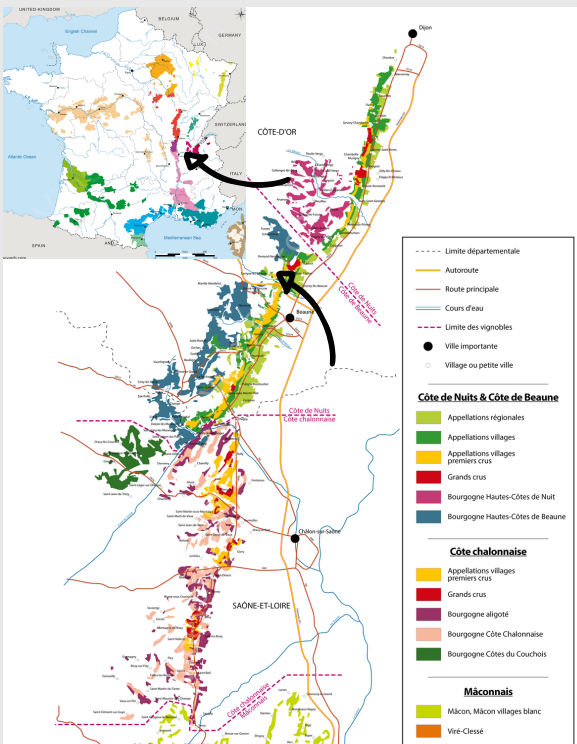
Domaine Jean Féry & Fils

Druivenras

Pinot Noir

Wijngebied Bourgogne in Frankrijk

Deze bekende wijnstreek is de meeste complexe streek om te begrijpen. Veel wijnen zijn wereldberoemd. Vooral de verschillende bodemsoorten in structuur en samenstelling zijn uniek. Erosie heeft in de loop der tijd voor verschillende grondcombinaties gezorgd. Kalksteen, klei en mergel zie je dan ook gecombineerd, wat zorgt voor de beste wijnbouw. De beste classificaties worden dan ook toegekend aan wijnen uit een bepaalde wijngaard. Anders dan de Bordeaux, waar de classificatie wordt toegekend aan een Chateau. De Bourgogne kenmerkt zich ook door het feit dat de wijnen van één bepaald druivenras wordt gemaakt. Vooral chardonnay voor wit en pinot noir voor rood. De Bourgogne bestaat uit drie subregio's; van noord naar zuid zijn dat Côte d'Or, Chalonnaise en Mâconnais.



Wijnhuis Domaine Jean Féry & Fils

De geschiedenis van Jean Féry begon toen Nicolas Jacob Féry in 1860 een ezel en een stukje wijngaard kocht. Deze wijngaard lag in het dorpje Echeveronne. Dat ligt tussen Beaune en Nuits-St-Georges, vlakbij Pernand-Vergelesses. Het domein bleef al die jaren in familiehanden. Frédéric et Laurent Féry hebben recent de leiding van hun vader overgenomen. De 10 hectaren wijngaard van Féry liggen verspreid over de deelgebieden (Hautes) Côtes de Beaune en de Côte de Nuits. In 2014 is het vruchtgebruik van 1 hectare Meursault-les Narvaux, verworven. Daardoor kan het domein een breed aanbod Bourgogne leveren. Bovendien is het hele domein sinds 2011 biologisch gecertificeerd.

De insteek bij Jean Féry is om de wijnen van het domein betaalbaar te houden en daarnaast ook hoge kwaliteit te leveren. Dat lukt omdat de familie andere inkomsten heeft naast die uit wijn. Toch willen ze het domein behouden. Het bedrijf verbindt de familie met haar historie en die willen ze doorgeven aan de volgende generaties.



Over deze Savigny-Les-Beaune

Typisch Bourgondische vinificatie met manuele oogst, een zachte persing, een fermentatie bij relatief lage temperatuur, een opvoeding van enkele maanden op oudere eiken vaten. Deze cuvée is gemaakt van fruit uit de hele Bourgogne regio en combineert rijp fruit met een hoog drinkbaarheidsgehalte. De kleur van pinot noir is altijd doorschijnend en minder intens dan andere rode wijnen. Het rode fruit zoals aardbei en kers wordt niet gemaskeerd en bezorgt je puur plezier. In de mond is de wijn mooi gebalanceerd en heerlijk sappig. Dit soort flessen zet je met plezier op tafel!

Benieuwd naar de proefnotities van onze Vinologen of wil je de wijn nabestellen?
Scan de code met je camera



Proeftemperatuur:
14-16 graden



Wijn-spijs tips

Een lichte rode wijn vraagt om lichte vleesgerechten of charcuterie. Denk bijvoorbeeld aan gevogelte uit de oven met cranberry's. Ook wild past goed bij deze wijn. Heel lekker met fazant of eendenborst. Als hapje kun je denken aan toast met (fazant)paté.