

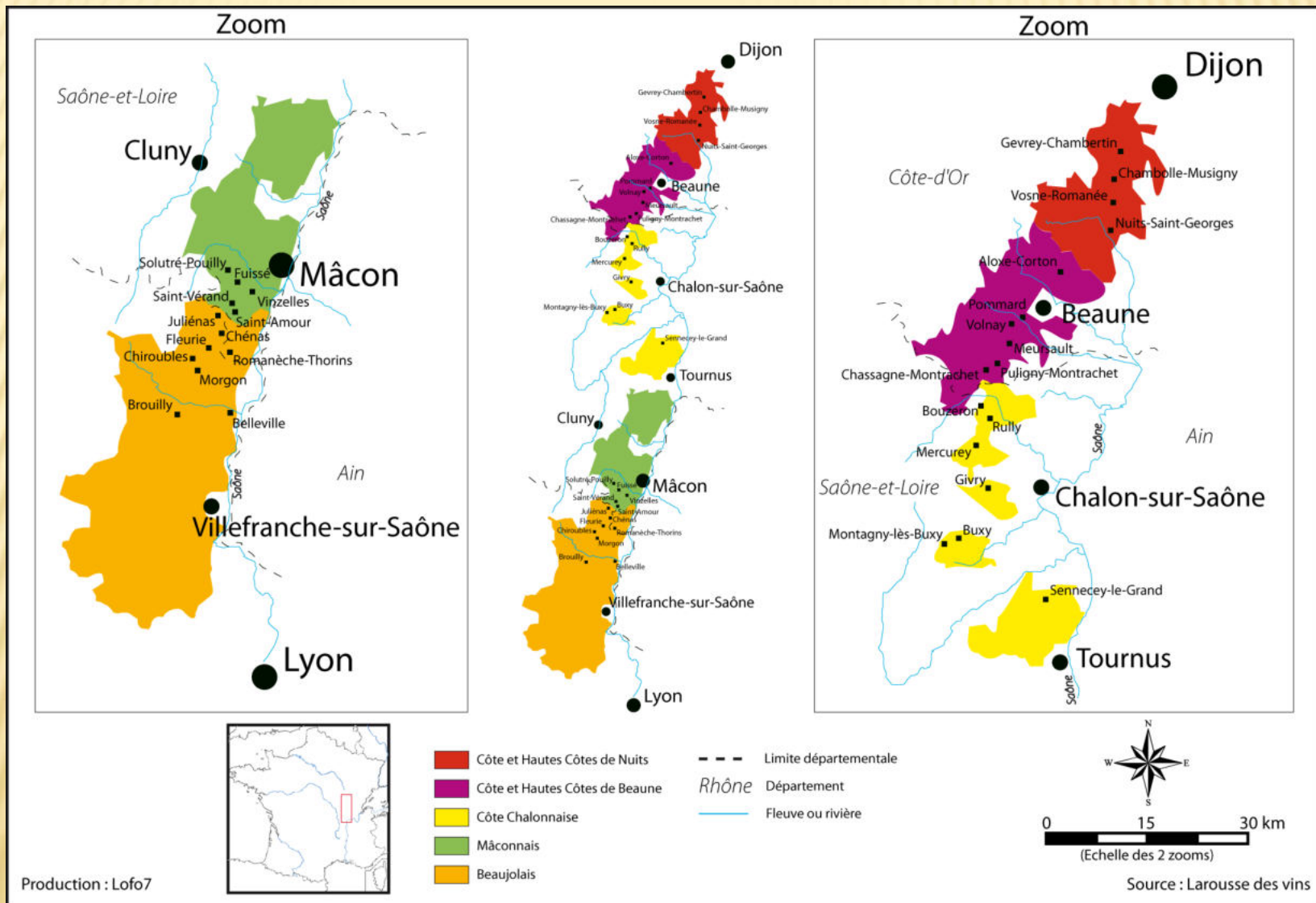


CHARDONNAYS Y PINOT NOIRS

BURGUNDY



BORGOÑA

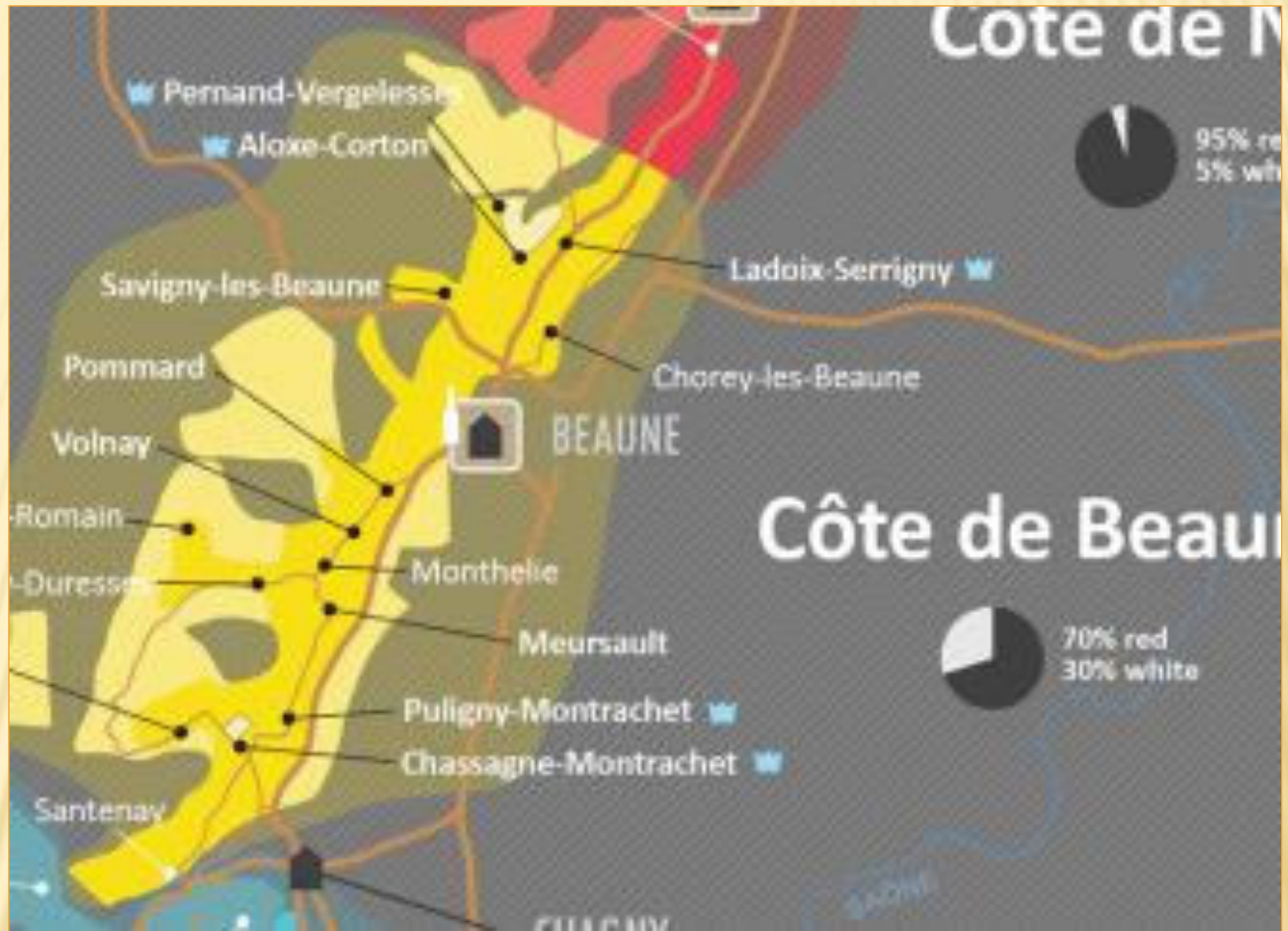


BORGOÑA

- ✘ El viñedo de Borgoña (en francés, *Vignoble de Bourgogne*) es una región vinícola de Francia que se extiende por la región homónima, al este de Francia, al norte del valle del Ródano. El viñedo borgoñón se extiende a lo largo de 250 kilómetros desde el norte de Chablis al sur de la región de Mâcon.



- ✘ Sus vinos, junto con el de Burdeos y el champán, se encuentran entre los más prestigiosos de Francia y del mundo, con cinco appellations d'origines contrôlées (AOC):
- ✘ 33 denominaciones grands crus, 562 denominaciones premiers crus,
- ✘ 44 denominaciones municipales o villages y 23 denominaciones regionales y semi regionales
- ✘ Borgoña produce vinos tintos, a base de uvas pinot noir y de gamay y vinos blancos, a base de cepas chardonnay y aligoté.
- ✘ También se producen pequeñas cantidades de vino rosado y vino espumoso. Cerca de 25.800 hectáreas, producen una media de 1,500.000 hectolitros de vino.



CHARDONNAY

COTES DU BEAUNE



PINOT NOIR

COTES DU NUIITS

BORGOÑA TERROIR

- ✘ En Borgoña, el papel de la exposición a la radiación solar y la duración de esta es primordial, de modo que las preferencias geológicas son permitir tales exposiciones. La conformación de los ríos han creado por ejemplo, laderas con orientación Sur en una fachada de falla o Cuestas orientadas al Este. Desde el punto de vista geológico, los viñedos de Borgoña está dividida en dos grupos principales:



- ✘ La fachada oriental, sobre la falla: los relieves del Macizo Central y las mesetas de piedra caliza de Borgoña, formando una línea casi recta de unos doscientos kilómetros de la Côte de Nuits a Beaujolais. Se trata de una fachada de origen tectónico, debido al sistema de fallas a lo largo de la cual, en la era terciaria, se derrumbó la brecha de la Saona (brecha de Bresse). Esta fachada está formada por la erosión y atravesada por los ríos hasta el Saona. Este contacto tectónico, fortísimo, entre los relieves graníticos o calcáreos al oeste, y la llanura, nacida del relleno sedimentario de la zanja de Bressan, al este, cambió las formaciones, al mismo tiempo que la desnivelación se atenúa, de Sur a Norte.



PARCELAS

CARACTERÍSTICAS DEL VINO Y SU CLASIFICACIÓN

- ✘ Las denominaciones se organizan según un esquema que en principio es simple. Las principales clasificaciones de Borgoña, en orden descendente de calidad, son: Grand crus, Premier crus, Commune o Village, y finalmente Bourgogne genérico.
- ✘ **Grand Cru** se refiere a vinos producidos del pequeño número de los mejores viñedos en la Cote d'Or. Los vinos Grand Cru suponen un 2% de la producción a 35 hectolitros por hectárea. Estos vinos necesitan criarse durante un mínimo de 5-7 años y los mejores ejemplos pueden conservarse durante más de 15 años. Muy pocos chardonnays o pinot noirs del mundo pueden envejecer y seguir mejorando tan bien como estos vinos. Los vinos Grand Cru sólo llevarán el nombre del viñedo como denominación - tal como Corton o Montrachet - en la etiqueta del vino.





- ✘ **Premier Cru** son vinos producidos de viñedos específicos que aún se consideran de calidad alta, pero no tanta como los Grand Cru. Los vinos Premier son el 12% de la producción, con 45 hectolitros por hectárea. Estos vinos necesitan madurar durante 3-5 años, y aun los mejores vinos pueden conservarse durante mucho más tiempo. Los vinos Premier Cru llevarán normalmente tanto el nombre del pueblo de origen - junto con el estatus del viñedo - por ejemplo, "Volnay 1.^{er} Cru" como denominación, y luego el nombre del viñedo individual (por ejemplo "Les Caillerets") en la etiqueta del vino.

PREMIER CRU



- ✘ **Village** son vinos que pueden ser una mezcla de vinos de viñedos supuestamente inferiores dentro de los límites de un pueblo determinado, o de un viñedo individual pero sin clasificar. Los vinos de diferentes villas se consideran que tienen sus propias cualidades y características especiales. Los vinos village son el 36% de la producción, con 50 hectolitros por hectárea. Estos vinos se consumen 2-4 años después de la fecha de la cosecha, aunque de nuevo algunos ejemplos se mantendrán por más tiempo. Los vinos village muestran el nombre del pueblo en la etiqueta del vino, por ejemplo "Pommard", y a veces -si se aplica- el nombre del viñedo individual de donde proviene. Varios pueblos en Borgoña han agregado los nombres de sus viñedos Grand Cru al nombre original de la villa - de ahí "Puligny-Montrachet" y "Aloxe-Corton".

CARACTERÍSTICAS DEL VINO Y SU CLASIFICACIÓN



- ✘ La clasificación **AOC Bourgogne** se refiere a vinos que pueden provenir o ser mezcla de cualquier lugar de la región. Estos vinos suponen el resto de la producción, con 55 hectolitros por hectárea. <estos vinos pueden consumirse hasta 3 años después de la fecha de la cosecha. Denominaciones entre el genérico "Bourgogne" y los vinos de un "Village" individual pueden encontrarse también, como un "Macon-Villages" o "Cote de Beaune-Villages", donde los vinos pueden provenir de una zona amplia pero definida, que incluirá varios pueblos individuales.

AOC BOURGOGNE

CHÂTEAU FUISSE



VINOS CHÂTEAU FUISSE



VINCENT
CHÂTEAU-FUISSE
CRUS DE BOURGOGNE

OUR WINES

POUILLY-FUISSE
CHÂTEAU-FUISSE
VIEILLES VIGNES

AOC Blanc - 100 % Chardonnay

"Vieilles Vignes" or "Old Vines" offer the ultimate expression of the Château-Fuisse estate
Vinifications in new oak barrels
Soils composed of limestone and clay resulting into full bodied, concentrated, yet fine and elegant wines
Average age of vines : 50 years

Food paring
foie gras, noble fish(tarbot...), lobster and poultry
Temperature of service : 12-13°C (54°F)

VINCENT
CHÂTEAU-FUISSE
CRUS DE BOURGOGNE


OUR WINES

POUILLY-FUISSE
CHÂTEAU-FUISSE
VIEILLES VIGNES

AOC Blanc - 100 % Chardonnay

"Vieilles Vignes" or "Old Vines" offer the ultimate expression of the Château-Fuisse estate
Vinifications in new oak barrels
Soils composed of limestone and clay resulting into full bodied, concentrated, yet fine and elegant wines
Average age of vines : 50 years

Food paring
foie gras, noble fish(tarbot...), lobster and poultry
Temperature of service : 12-13°C (54°F)



VINCENT
CHÂTEAU-FUISSÉ
 CRUS DE BOURGOGNE

OUR WINES

POUILLY-FUISSÉ
 CHÂTEAU-FUISSÉ
 TÊTE DE CRU

AOC Blanc - 100 % Chardonnay

The Pouilly-Fuissé "Tête de Cru" is a blend of over twenty vineyard sites, vinified separately, to achieve the most complete Pouilly-Fuissé "Top of the Growth"

Vinification : 70% oak barrel fermented (25% new) and 30% tank fermented

Limestone and clay soils offering complex and balanced wines

Average age of vines : 30 years

Food paring
 Shellfish, fish, poultry, white meats...

Temperature of service : 12-13°C (54°F)



VINCENT
CHÂTEAU-FUISSÉ
 CRUS DE BOURGOGNE

OUR WINES

POUILLY-FUISSÉ
 CHÂTEAU-FUISSÉ
 LE CLOS

AOC Blanc - 100 % Chardonnay

Monopole vineyard situated outside the Château-Fuissé surrounded by a stone wall (100% Chardonnay)

Vinification in oak barrels (80% new)

Balanced soils of limestone and clay giving richness and fresh mineral to the wines

Average age of vines : 45 years

Food paring
 Lobster, scallops, snails and white meats like pork or veal...

Temperature of service : 12-13°C (54°F)



BODEGA JOSEPH DROUHIN BEAUNE



JOSEPH DROUHIN



VineyardSite: Santenay is a charming village, at the southern end of the Côte de Beaune, below the Mont de Sène. **History & tradition:** this ancient village was already famous in Roman times for its hot springs named "Santinae Aquae" (health-giving waters). **Soil:** clay and limestone.

AgeingType: in barrels (10% in new oak). **Length:** 12 to 15 months. **Origin of the wood:** French oak forests. **Weathering of the wood:** Joseph Drouhin insists on total control of the weathering for a period of 3 years, one of the contributing elements to the elegance of the wine. **Follow-up:** barrel by barrel. Throughout the ageing process, decisions are taken only after careful tasting evaluation, barrel by barrel. The data obtained is then completed through technical analysis. As with every other Joseph Drouhin wine, absolute priority is given to the true expression of terroir and character of the vintage. A real "terroir" wine. A deep ruby color and an intense nose of wild fruit : blackberry, blueberry, cranberry. Often tannic in its youth. Long and persistent on the palate, with flavours reminiscent of grenadine syrup or pomegranate"



AgeingType: in barrels (10% in new oak). **Length:** 12 to 15 months. **Origin of the wood:** French oak forests. **Weathering of the wood:** Joseph Drouhin insists on total control of the weathering for a period of 3 years, one of the contributing elements to the elegance of the wine. Throughout the ageing process, decisions are taken only after careful tasting evaluation, barrel by barrel. The data obtained is then completed through technical analysis. As with every other Joseph Drouhin wine, absolute priority is given to the true expression of terroir and character of the vintage. "

Tasting note by Véronique Boss-Drouhin"A delicious red Burgundy, with harmonious flavours. Bright ruby colour. On the nose, intense aromas of wild cherry, liquorice and mild spices, evolving towards notes of undergrowth and mushroom. On the palate, excellent balance between tannin, acidity and "gras" (velvety texture). The aftertaste is reminiscent of little red berries". **Vintage**The red wines are fruity and spicy, with good breadth, and a crisp, pleasing acidity. Their tannic structure gives them a very good ageing potential



AgeingType: in barrels (20% in new oak).Length: 14 to 18 months.Origin of the wood: French oak forests.Weathering of the wood: Joseph Drouhin insists on total control of the weathering for a period of 3 years, one of the contributing elements to the elegance of the wine.Follow-up: barrel by barrel.Fining ("collage", to clarify the wine): light, after careful tasting.Throughout the ageing process, decisions are taken only after careful tasting evaluation, barrel by barrel. The data obtained is then completed through technical analysis. As with every other Joseph Drouhin wine, absolute priority is given to the true expression of terroir and character of the vintage.

Tasting note by Véronique Boss-Drouhin"Fine lace and silk are the words most often associated with this wine. Bright, intense colour and complex aromas evoking violet, black cherry and damp earth. According to the vintages, there are also notes of truffle and game. Refined tannins coat the palate. Good balance between texture and acidity. Long aftertaste, with notes of cherry and candied fruit".VintageThe red wines are fruity and spicy, with good breadth, and a crisp, pleasing acidity. Their tannic structure gives them a very good ageing potential.Excellent vintage.



Vinification : At their entry at the winery, the grapes are 100% destemmed. These fruits are then put in tank without any crushing, to keep an intact berry. A cold soak follows, it goes from 3 days to a week, depending on the appellations and the vintage. Then the alcoholic fermentation takes place with a classic scheme of vinification, not very interventionnist, the pump overs and punch downs are done case per case in function of the densities and the taste of every wine. The wines are then barrel down by gravity in french oak barrels in order to mature and do their malo-lactic fermentation.

Ageing :

80% One year old barrel – 20% New barrel – Bottling at the beginning of march.

Tasting : : Intense purple tint. : Cherry nose with a very pleasant fruit. : Intense and round, very greedy character

Y DE POSTRE



CHATEAU LAFAURIE PEYRAGUEY 2011

Château Lafaurie-Peyraguey 2011 December 2014 - eRobertParker.com - Robert Parker's Wine Advocates - Neal Martin 93/100 The 2011 Chateau Lafaurie-Peyraguey has a very primal nose with dried pineapple, beeswax, a touch of sea spray and wet stone. The palate is medium-bodied with a harmonious, viscous entry and very well-judged acidity that lends tension and poise. There is something more effortless about this 2011 compared to recent vintages, with a tang of marmalade popping up on the finish that is very elegant. Excellent. March 2014 -

Wine Spectator - James Molesworth 92/100 Packs in a range of tropical and orchard fruits, with mango and papaya notes flirting with quince, yellow apple and creamed peach details. Delivers singed brioche and almond cream accents on the finish, which sports a youthfully raw edge. Should be very solid when it settles in. Best from 2016 through 2030. 2,245 cases made. February 2014 - James Suckling 93/100 A dense, sweet wine with dried pineapple, papaya and honey. Full body, very sweet and fresh. Spicy, botrytis character. Almost waxy undertone. Solid wine. Try in 2017. Novembre-décembre 2013 -

Terre de Vins 17,5/20 Riche, onctueux, savoureux, déjà ouvert, beaucoup de profondeur, boisé peut-être un rien insistant. Télécran Luxembourg - 41/2013 Classé dans les "Excellents". Juillet 2012 - Les Echos - Série Limitée 18-18,5/20 Dans "Grands Indispensables" : Grande richesse aromatique, puissance, finesse, fraîcheur, Et une précision dans la perception de son caractère bien affirmée

GRACIAS POR VENIR Y DISFRUTAR

