

Les Capréoles, L'Hydrophobe 2023 BIO, Brouilly

Beschrijving

Karakteristieken: Deze L'Hydrophobe is gemaakt van 100% gamay die geselecteerd zijn in de gemeente Brouilly. De wijn wordt opgevoed in houten vaten maar is nimmer dominant in de neus of de mond. We ruiken veel bosfruit in de wijn met een kruidige ondertoets. behoorlijk wat body in de wijn die een zachte indruk geeft. Het fruit is rijp met een lange en fijne afdronk die ons nog meer doet verlangen naar een volgend glas.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij een BBQ, een kalfslende,...

De Regio: Beaujolais, officieel een deel van de Bourgogne, is een prachtige streek voor toerisme maar zeker ook voor de wijn. Niettegenstaande het verleden van slechte wijnen via macération carbonique veel imagoschade heeft berokkend, zijn er toch jonge, veelbelovende wijnbouwers die de Beaujolais een warm hart toedragen en er in slagen om schitterende wijnen te maken. De verguisde Gamay is hier op zijn best. Vergeet de tijden van de Beaujolais nouveau want de moderne wijnen uit deze streek zijn van een ander, verrassend hoog, niveau.

Het wijndomein: Cédric Lacreux behoort tot een kleine krans enthousiastelingen. Met passie en respect voor de natuur en de druif maakt hij fruit-driven wijn volgens het principe van de Biodynamie. Om de beste druiven te kweken werken ze ook met de "groene oogst" tzt niet alleen het aantal druiventrossen beperken maar ook de laatst rijpende (groene) druiven van de tros verwijderen.

Meer info op www.capreoles.com

| | |
|------------------|---------------------|
| Bewaartijd | 5-7 jaar |
| Producent: | rood |
| Domein: | Cédric Lacreux |
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Beaujolais |
| Appellatie: | Beaujolais Brouilly |
| Type: | Rood |
| Inhoud: | 0,75L |
| Druivenras(sen): | Gamay |