

Les Capréoles, L'Impermanence Morgon 2022 BIO

Beschrijving

Karakteristieken: Deze L'impermanence komt van de bekendste Cru in Beaujolais, Morgon. Hier toont de gamay zich op een andere wijze. Mineraal, fijn maar ook een steviger structuur wat hem bewaarkracht geeft. Geef de wijn wat tijd in het glas en geniet van zijn fijne neus van rood bosfruit. De smaak is fijn en fris met een behoorlijke structuur en afdronk.

Food Pairing: Serveer deze wijn aan 18° bij rood vlees

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 | 6-8 jaar |
| Producent: | rood |
| Domein: | Cédric Lacreux |
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Beaujolais |
| Appellatie: | Morgon |
| Type: | Rood |
| Alcoholgehalte: | 13,5% |
| Inhoud: | 0,75L |
| Druivenras(sen): | Gamay |

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be