

## Les Capréoles, Chamodère Régnié 2023 BIO

### Beschrijving

Karakteristieken: Deze Diaclasses zijn gemaakt van 100% gamay die geselecteerd zijn in de oudste wijngaarden van het domein. 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. In de zonnige jaren proeft het fruit zacht en kruidig terwijl de wijn pinoteert in de minder zonnige jaren. De lange en fijne afdronk doet ons nog meer verlangen naar een volgend glas.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij kalfsvlees, duif of bij gevogelte.

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 imago schade 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](http://www.capreoles.com)

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