

## Les Capréoles, Cossinelle Rosé 2024 BIO

### Beschrijving

Karakteristieken: Deze l'Amourgandise komt van de Terroir de Lantignié (een nieuwe een Cru binnen de Beaujolais binnen onafzienbare tijd) De wijnmaker wil met deze wijn de ware smaak van de gamay respecteren. Geen vatlagere of speciale technieken maar de pure smaak van de druif. De wijn is dan ook puur drinkplezier. De neus weerspiegelt deze filosofie. Het rode fruit krijgt de hoofdrol in de neus en de mond. Serveer hem aan 15-16° en geniet met vrienden of familie.

Food Pairing: Om zo van te genieten aan 16-17° bij een bbq of bij charcuterie & kaas.

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)

Bewaartijd	3-4 jaar
Producent:	rosé
Domein:	Cédric Lacreux
Land:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais
Appellatie:	Beaujolais Lantignié
Type:	Rosé
Alcoholgehalte:	13%
Druivenras(sen):	Gamay