

Chiroubles 2022 la Grosse Pierre 1,5L

DOMEIN

Nous sommes en Beaujolais, in Chiroubles om precies te zijn, één van de tien crus van de Beaujolais. Men noemt dit wel de cru die 'het meest Beaujolais' is van alle crus, met de typische fruitige en florale aroma's. Toch heeft wijnmaakster Pauline Passot, oud-sommelier, hier ook haar eigen stempel gedrukt. Ze maakt wijnen in een meer moderne, terroir-gerichte stijl: fantastische chiroubles in vier verschillende cuvées. 'Wijnen in de puurste uitdrukking van hun terroir', zegt ze zelf. De hoge kwaliteit werd meteen opgepikt door de internationale vakpers: haar basiscuvée Grosse Pierre 2018 kreeg een fantastische 90/100 score in The Wine Advocate. Nog veel meer hoge scores zullen volgen want dit is next level Beaujolais.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Dit is Beaujolais pur sang! Helder violetrood van kleur met een neus die overvloedt van klein, fijn rood fruit. Elegant, licht mondgevoel, speels haast. Ragfijne tannines ondersteunen het ook hier weer puissante fruit en geven de nodige serieuzeheid aan de wijn. Een 10 voor Pauline!

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Charcuterie, varkensnek uit de oven, stevige gegrilde vis (mul, tonijn), coq au vin Bresse kip. Zachte kazen uit de Bourgogne.



BEWAARTERMIJN 2023 - 2027

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 1.5 L

DOMEIN Domaine de la Grosse Pierre

ALCOHOL 14%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris