

Chiroubles 2023 Grille Midi

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

11 maanden opgevoed in 600 liter (demi muids) eikenhouten vaten en betonkuip. Zuidwest gelegen met neergaande zon. Robijnrode kleur met paarse schakering. Je ruikt meteen Chiroubles. Duidelijk florale impressie met iris en viooltjes. Qua fruit ontdekken we vooral wilde bosvruchten, zoals framboos en aardbei. Krachtige van smaak met een behoorlijke tannine structuur. Biologisch. Elegante en lichtvoetige wijn met een vrouwelijke verovering! Uit de lieu-dit Grille Midi. Karaferen aanbevolen.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Charcuterie. Kipfilet met dragonsaus. Pizza. Varkenshaasje in zachte mosterd roomsaus. Parelhoen met cèpes. Kalfslever met spek.



BEWAARTERMIJN 2026-2032+

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine de la Grosse Pierre

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant