

Morgon Chollet 2024

DOMEIN

Domaine Jean-Marc Burgaud (Morgon, Beaujolais) produceert sinds 1989 terroirgedreven wijnen van de gamaydruif. Met 17,5 hectare wijngaarden, voornamelijk in Morgon en deels in Lantignié, creëren de granietrijke bodems elegante wijnen met mineraliteit en diepgang. Burgaud's minimalistische aanpak benadrukt authenticiteit, wat resulteert in wereldwijd geprezen wijnen die uitblinken in precisie en balans. Als toonaangevend producent combineert het domein respect voor natuur en traditie met een focus op kwaliteit en elegantie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Chollet is de nieuwe naam voor Grand Cras dit ivm een wijziging in de geografische herkomst. De overheid erkent alleen de kadastrale benoemde plaats. De wijngaarden behoren nog steeds tot de meest zuidelijke climats van Morgon, net onder Côte de Py. De rotsbodem – bekend als 'roche pourries' – geeft de wijn kruidige en minerale aroma's en vooral een hele mooie structuur. De zon schijnt hier volop, waardoor de wijn een diepe kleur en smaak heeft. Sappige stijl met typische gamaytonen: rode bes, rode en zwarte kers, wat tabak en bramen. Hele fijne tannines, diepte, mooie balans en structuur. De wijn zweeft in je mond en laat je lang nagenieten.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Lamskoteletjes met rozemarijn. Lamsstoofpot. Gegrilde kip met kruidenboter of een rode wijnsaus. Groententaart met gekarameliseerde ui, tomaat en geitenkaas. Paddenstoelenrisotto. Geroosterde groenten zoals aubergine, paprika en courgette met een vleugje tijm.



BEWAARTERMIJN 2026-2033+

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Jean Marc Burgaud

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant