

Dom. Manoir du Carra - Les Burdelines | Frankrijk Frankrijk (BEAUJOLAIS) – 2020

Domein

Dom. Manoir du Carra

Domein Manoir du Carra, gelegen in het hartje van de Beaujolais streek, werd opgericht in 1850 door notabelen uit Lyon en wordt al vier generaties lang uitgebaat door de familie Sambardier die het domein in 1962 effectief opkocht. Zij houden vast aan de traditie met biologische teelt, doch met oog voor innovatie. Het domein beslaat inmiddels 34ha waarvan het grootste gedeelte in de appellatie Beaujolais Villages (24ha) en 6ha in Beaujolais. Voor de appellaties Julienas, Moulin à Vent en de Beaujolais Blanc is telkens 1 ha gereserveerd. De wijnen van dit huis werden al meermaals bekroond met nationale en internationale vermeldingen en médailles. "Indien alle wijnbouwers binnen Beaujolais dezelfde energie en passie zouden steken in de productie van hun wijn, zou de crisis binnen de regio ver zoek zijn!!" dixit Marc Dulst.

Vinificatie

Manuele oogst, sortering op een vibrerende sorteertafel. De druiven worden volledig ontritst. Nadien wordt er één tot tweemaal per dag geremueerd gedurende 12 tot 15 dagen. Opvoeding gebeurt deels in eiken foudres om micro-oxidatie te bevorderen, het andere deel van de oogst wordt bewaard in inox cuves om de fruitigheid te bewaren. Een klein percentage gaat op vat van 1 jaar, gedurende 3 à 4 maanden, dit geeft karakter aan de grande cuvée.

Smaak

Een intense kleur die schommelt tussen granaat en diep robijn. Net als bij andere wijnen evolueert het aroma met de leeftijd. De neus toont rode vruchten, met wat noties van bloemen maar ook wat rokerigheid. In de mond is deze wijn gestructureerd. Met de jaren zal het aromatische palet complexer worden, met hints van specerijen, maar ook van truffel, muskus en wild. Deze wijn zal mettertijd in de mond complexe smaken ontwikkelen met veel finesse en harmonie.

Gerechten

eendeborstfilet - gerookt | Gevogelte | Charcuterie

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Gamay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Smaakprofiel: Fruitig licht

