



Wijnfiche

## **Domaine Manoir du Carra – La Côte | Bourgogne Blanc Frankrijk (BOURGOGNE) – 2021**

### **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 van optimaal rijpe druiven, gevolgd door sorteren van de beste druiven en gecontroleerde persing. De alcoholische fermentatie wordt uitgevoerd in gekoelde inoxen tanks. Daarna rijpt de wijn een 5 à 7-tal maand op de fijne gistresten met regelmatige bâtonnage. Ongeveer 5% van de wijn rijpt voor 6 maanden op eikenhouten vat en ondergaat malolactische fermentatie.

### **Smaak**

Heldere, intens gouden kleur. Fruitige en minerale aroma's domineren de geur, met in de achtergrond een lichte houttoets. Een klassieke Chardonnay met een aanhoudende lengte.

### **Gerechten**

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Vis - in papillot | Aperitief

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 11-13°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

