

Domaine Tavian – Pardon & Fils | Brouilly Gamay FRANKRIJK (BEAUJOLAIS) – 2020

Domein

Dom. Tavian - Pardon et Fils

Deze Brouilly van Domaine Tavian wordt geproduceerd in de stad Cercié-en-Beaujolais. De familie Pardon is al 200 jaar actief in de wijnbouw in de Beaujolais. Er zijn verschillende soorten grond: de wijnstokken die zich het dichtst bij Mont Brouilly bevinden, profiteren van de aanwezigheid van blauw graniet en zijn rijk aan magnesium. Verderop zijn er meer zanderige bodems van alluviale afzettingen.

Vinificatie

Manuele oogst op het moment van volledige rijpheid van de druiven (eind september). Semi-carbonische maceratie gedurende 8 dagen in cementen cuves alvorens het persen. De alcoholische fermentatie gebeurt op gecontroleerde temperatuur. De malolactische gisting werd ook uitgevoerd. Daarna laten ze de wijn nog 8 maanden rijpen in cuves, voor hij in de lente gebotteld wordt.

Smaak

Deze cru uit de Beaujolais draait helemaal rond finesse, heeft een paarse kleur met aroma's van rijpe rode vruchten en specerijen. De mond is rond, zacht en fruitig.

Gerechten

Tapas | Salades - zomers | Gevogelte - eendenborst | Charcuterie | Coq- au- vin | Gevogelte - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Gamay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 14-16°C

Smaakprofiel: Fruitig licht



