Wijnfiche

Domaine Melinon - Manganèse | Moulin-à-Vent Frankrijk (BEAUJOLAIS) — 2023

Domein

Famille Mélinon

Opgericht in de 18e eeuw en van generatie op generatie doorgegeven, belichaamt dit familiale domein de essentie van de Beaujolais. Het is gelegen in het charmante lieu-dit Saint-Joseph in het dorp Villié-Morgon. Als erfgoed van acht generaties zet het domein Melinon een eeuwenoude knowhow voort en biedt het een gevarieerd gamma aan wijnen. Het domein beslaat 18 hectare, waarvan 8 hectare gewijd is aan de cru Morgon. Ze hebben 1 hectare witte druiven en 17 hectare voor rode wijn. Vandaag wordt het geleid door Gaétan Melinon, een jonge wijnbouwer van net geen 30, gediplomeerd in viticultuur en oenologie, die traditie en moderne expertise weet te combineren.

Vinificatie

Half-koolzuurgisting bij lage temperatuur. De druiven worden met de hand geoogst en voor 80% ontsteeld. De gisting gebeurt met inheemse gisten. Tijdens de maceratie worden regelmatig remontages en pigeages uitgevoerd om optimaal kleur, aroma's, structuur en tannines te extraheren. De maceratie blijft bewust kort om een overmatige extractie van tannines te vermijden. De wijn rijpt 10 maanden in betonnen cuves, hierna wordt hij gebotteld.

Smaak

De Manganèse is een krachtige en verfijnde Moulin-à-Vent die het unieke granietterroir, rijk aan mangaan, perfect weerspiegelt. De wijn combineert intense aroma's van zwarte kersen, braambessen en pruimen met florale toetsen van viooltjes en subtiele kruidige accenten. In de mond is hij rijk en geconcentreerd, met zijdezachte tannines, een levendige fraîcheur en een lange, minerale afdronk. Een karaktervolle Gamay met een uitstekend bewaarpotentieel.

Gerechten

Gevogelte - parelhoen | Risotto met paddenstoelen | Charcuterie | Steak - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Gamay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 15-16 °C
Smaakprofiel: Fruitig licht

