



Wijnfiche

Domaine Manoir du Carra - Les Bottières | Juliéna France (BEAUJOLAIS) – 2020

Domaine

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.

Vinification

Lieu-dit "En Bottière". Sol de Piémont légèrement argileux. Exposition sud, altitude de 180 mètres avec moins de 5% de pente. Vignes de 50 ans.

Vendanges manuelles. Sélection des meilleurs raisins sur une table de tri vibrante. Puis encuvage des grappes entières pour une macération semi-carbonique typiquement beaujolaise qui dure 10 à 12 jours avec deux remontages par jour. L'élevage dure 3 à 4 mois sur lies fines en vieux fûts de chêne pour favoriser la micro-oxygénation. A la fin, une légère filtration est effectuée pour éliminer les plus grosses particules.

Dégustation

Très belle couleur rubis, arômes subtils de pivoine, violette et cannelle. Corsé, avec une attaque agréable et fruitée.

Mets adaptées

Faisan | Perdrix | Fromage | Coq- au- vin

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Gamay (100%)

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16-17 °C

