



Wijnfiche

Domaine Manoir du Carra – Cuvée Non Filtré | Beaujolais Villages 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

Vendanges manuelles suivies d'une macération carbonique pour la moitié des raisins, avec des tiges, l'autre moitié étant pédonculée. Vinification traditionnelle avec maturation en grands foudres de 3 à 4 mois. Le vin n'est pas filtré.

Dégustation

Il a une belle couleur rouge rubis intense. Au nez des arômes subtils de petits fruits rouges, de cerises et de baies. En bouche, une élégante attaque fruitée qui continue pleinement fruitée avec une impression de fraîcheur jusqu'au final.

Mets adaptées

Viande - rouge | Courgette | Nouilles | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Gamay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 14 - 16 ° C

Profil de goût: Fruité léger

