



Wijnfiche

Domaine Manoir du Carra – Les Burdelines – | Moulin à Vent 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, triage sur une table de tri vibrante puis égrappage selon les années de 50 % à 100 % de la vendange , puis encuvage .La macération est de type bourguignonne avec un remontage ou deux par jour, pendant une durée de 12 à 15 jours. Elevage en foudre de chêne, pour favoriser micro oxygénation, l'autre partie de la récolte est stockée en cuve afin de préserver le fruit. Et une dernière petite partie est élevée en fut d'un vin, en fonction de la qualité cette partie sera isolée pour élaborer la grande cuvée.

Dégustation

Couleur intense oscillant entre un grenat sombre et un rubis profond. Comme pour tous les vins , ses arômes évoluent avec l'ages. Le nez s'exprime sur des fruits rouges, avec quelques notes florales tel que la rose fanée, mais également des notes fumées et de sous-bois. En bouche , on retrouve ce vin plein et structuré. Avec les années, la palette odorante deviendra plus complexe, avec des notes d'épices , mais aussi des notes pinotées, mais également de truffe, de musc et de venaison. Ce vin développera en bouche des saveurs complexes mêlant finesse et harmonie.

Mets adaptées

eendeborstfilet - gerookt | Volaille | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Gamay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16°C

Profil de goût: Fruité léger

