



Wijnfiche

Domaine Manoir du Carra – La Côte | Bourgogne Blanc Frankrijk (BOURGOGNE) – 2021

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

La vinification est adaptée afin de mettre en valeur les arômes du Chardonnay. Vendanges manuelles de raisins très mûrs. Sélection des meilleurs raisins sur une table de tri vibrante, pressurage léger. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves froides en inox. L'élevage se fait sur lies fines pendant 5 à 7 mois. Environ 5% du vin fait sa fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne (neufs, d'un, deux ou trois vins) avec un bâtonnage hebdomadaire pendant 6 mois. A la fin, le vin en barriques est assemblé avec le vin en cuves. Le vin est mis en bouteille au domaine.

Dégustation

Belle couleur dorée intense. Le nez présente progressivement des arômes fruités et minéraux. Une légère touche boisée en fin de bouche avec une finale persistante : ce sont des arômes typiques du Chardonnay.

Mets adaptées

Hors-d'œuvres, Poisson - papillot, Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 11-13°C

