Domaine du Chapitre

Beaujolais-Villages
2020

Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

Rebsorte

Gamay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Beaujolais liegt zwischen Mâcon und Lyon am rechten Ufer der Saône. Diese Appellation erstreckt sich auf drei Produktionszonen, die die 12 Crus des Beaujolais umgeben. Die Parzelle befindet sich in oberer Hanglage und ist daher spätreifend.

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet und am Rebstock ausgelesen. Sie werden vor der Gärung systematisch entrappt.
Ein Teil der Weine wird im traditionellen Verfahren (10 bis 15 Tage Maischestandzeit) in temperaturregulierten Edelstahltanks hergestellt, der andere Teil mit Thermovinifikation. Bei der Thermovinifikation mazerieren die Weine 24 bis 72 Stunden lang bei 70 °C. Anschließend werden sie abgekühlt, gepresst und bei 17 °C in Edelstahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlbehältern und dauert 6 Monate.

Bodenart

Granithaltige Böden mit Schiefergestein und Lehmadern. Die Parzellen sind sandig.

Farbe

Glänzendes Rot mit violetten Reflexen

Nase

Intensive Nase mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Flieder und Veilchen

Mund

Am Gaumen vollmundig und großzügig, mit einem süffigen Abgang, seidigen Gerbstoffen und Aromen von kleinen roten Früchten.

Empfehlungen

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fleisch in Sauce (wie Coq au vin, Lammfrikassee oder Bœuf Stroganoff ...), Terrinen und Wurstwaren. Weichkäse (Camembert, Brie usw.) und Ziegenkäse.

Trinktemperatur

14 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken