

Chenas 2021 organic

DOMEIN

Céline & Nicolas Hirsch, oorspronkelijk uit de Elzas, voelen zich heel erg thuis in de Beaujolais. Na het behalen van diploma oenoloog en het maken van een paar wereldreizen, hebben ze besloten om een domein in de Beaujolais te creëren. Verleid door de regio met al haar charme vestigden zij zich in 2011 in Chénas. Ze exploiteren 5 hectare, voornamelijk Chénas, bestaat uit oude wijnstokken op granieten hellingen in de "lieu dit" Les Brureaux. Maar ze maken ook Moulin à Vent, Juliéna, Beaujolais Villages en een klein beetje wit.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De wijnstokken zijn afkomstig van de lieu-dit: Les Brureaux, zuid oost gelegen in het stuk Mont Remont, op een bodem van graniet met een dikke bodemlaag van zand en met een goede drainage. Zeer oude stokken in biologische wijnbouw! Mooi robijnrood van kleur. In de geur is het één bom rood fruit met wat kruidigheid. Duidelijk Chenas vanwege de steeltjes/hooi geur. Malse en ronde aanzet. Elegantie. Krachtig en fruitig tegelijk. Heerlijk.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Breed inzetbaar in de serieuze gastronomie. Hardere geitenkazen, Tomme de Savoie, Reblochon, Saint-Nectaire of Brie. Aanbevolen bij kalfsvlees (van ribeye tot vitello tonnato) of lichter wild en gevleugelte (patrijs, parelhoender).



BEWAARTERMIJN 2022 - 2026

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Beaujolais

DOMEIN Domaine Hirsch

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL -