

## Chiroubles 2022 Aux Craz

### DOMEIN

Nous sommes en Beaujolais, in Chiroubles om precies te zijn, één van de tien crus van de Beaujolais. Men noemt dit wel de cru die 'het meest Beaujolais' is van alle crus, met de typische fruitige en florale aroma's. Toch heeft wijnmaakster Pauline Passot, oud-sommelier, hier ook haar eigen stempel gedrukt. Ze maakt wijnen in een meer moderne, terroir-gerichte stijl: fantastische chiroubles in vier verschillende cuvées. 'Wijnen in de puurste uitdrukking van hun terroir', zegt ze zelf. De hoge kwaliteit werd meteen opgepikt door de internationale vakpers: haar basiscuvée Grosse Pierre 2018 kreeg een fantastische 90/100 score in The Wine Advocate. Nog veel meer hoge scores zullen volgen want dit is next level Beaujolais.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Wijn van hoogte.480 meter. Aux Craz (rots) brengt duidelijk meer spanning in het glas. Transparant paars rood. Schone kleur. Heel naturel zoals ook de vinificatie. Geen poespas, geen tussenkomst, gewoon 11 maanden betonkuipen. In de neus ruiken we vooral geweekt rood fruit. Framboos. Kers. Mineraal. Heel fijne aanzet in de mond. Spanningsboog en mineraliteit. Dit alles in een doordrinkbare stijl. Lekker zeg.

### DRUIVENRAS

Gamay

### GASTRONOMIE

Charcuterie, varkensnek uit de oven, stevige gegrilde vis (mul, tonijn), coq au vin Bresse kip. Zachte kazen uit de Bourgogne.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2029

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Beaujolais

**DOMEIN** Domaine de la Grosse Pierre

**ALCOHOL** 14%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk