

Morgon 2022 La Ballofière

DOMEIN

Op Domaine Dubost (Lantignié, Beaujolais) worden 21 verschillende cuvées gemaakt, uit 32 hectare wijngaard verdeeld over 8 appellations. 90% van de aanplant bestaat uit gamay à jus blanc en 10% uit chardonnay. De door mineraliteit gekenmerkte terroirs leveren prachtwijnen met persoonlijkheid en complexiteit, die de rijkdommen van de Beaujolais perfect weerspiegelen. Dit zijn rijke, crispy wijnen met een goede lengte. Wijnbouw en vinificatie gebeurt bij Dubost met opperste precisie: de wijnstokken worden met de grootste zorg omringd, zodat ze het beste van zichzelf laten zien en zeer rijpe druiven produceren. Dit maakt een zeer lange koolzuurmaceratie bij lage temperatuur mogelijk, waaraan het domaine z'n kenmerkende stijl dankt. Elk jaar opnieuw regent het lovende beoordelingen in de internationale wijnpers.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Van hoog gelegen hellingen, 350-370 meter. Voornamelijk graniet en leisteen. Staaltank en eikenhouten vaten (demi muid 15%). Geconcentreerde donkerrode kleur. Mooie rijpe aroma's in de neus. Rood en zwart fruit. Krachtige wijn met rijkelijke en verfijnde tannine. Verrassende frisheid en elegantie. Karakteristiek. Mineraal. Rood fruit. Kers. In de finale een florale impressie met pioenroos en iris. Het is een fruitige Beaujolais met een knipoog naar de Bourgogne.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Parelhoen. Coq au vin. Bloedworst. Kwartel met portsaus. Kalsmedaillons. Jambon cru.



BEWAARTERMIJN 2023-2028

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Beaujolais

DOMEIN Domaine Dubost

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus