

Beaujolais blanc 2023 Bon Voyage

DOMEIN

De familie geschiedenis kent een lang verleden, het begint in 1828 toen Claude COLLONGE, destijds hoefsmid, het huidige landgoed in het hart van de MORGON-appellatie kocht. Al bijna 200 jaar wordt dit landgoed en de opgebouwde kennis van het wijnmaken al 7 generaties lang van vader op zoon doorgegeven. Vandaag zet Thomas COLLONGE, 7e generatie, de geschiedenis van het landgoed Colonat voort met zijn vrouw Julie. De naam, Domaine de Colonat, herinnert aan de duizenden jaren oude wijngeschiedenis in Beaujolais. 'Kolonaat' dateert uit de Romeinse tijd. Het kolonaat onder de Romeinse wet kwam overeen met wat tegenwoordig sharecropping wordt genoemd. De boer exploiteerde het land van een Romeinse eigenaar en moest in ruil daarvoor de helft van zijn productie teruggeven aan de eigenaar.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Chardonnay van kleihoudende bodem uit Corcelles. Free run jus. Staaltank en 20% eikenhouten vaten uit de Bourgogne. Na 6 maanden wordt alles geassembleerd. Lichtgeel van kleur. Fijn aromatisch. Iets van lichtgeel fruit, perzik, abrikoos. Puur. Fijne drinkstijl. Licht romig maar toch weer slank. Klein vetje. Gemakkelijke wijn met veel drinkplezier. Eenvoudig maar lekker.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Aperitief. Fingerfood. Kabeljauw met hollandaise saus. Zalm. Scampi's. Kip met frietjes. Zeebaarsje. Geitenkaas. Gouda.



BEWAARTERMIJN 2024-2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Beaujolais

DOMEIN Thomas Collonge

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus