

## Chiroubles 2024 la Grosse Pierre

### 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

Dit is Beaujolais pur sang van de nieuwe generatie! Helder robijnrood van kleur met een neus die overvloedig van klein, fijn rood fruit. Schoon. Puur. Elegant en aangenaam licht mondgevoel. Speels en fris. Zachte tannines ondersteunen het mooie rode en ook zwarte fruit en geven de nodige structuur aan de wijn. Ook iets van kruiden. De afdronk is niet te zwaar. Geef deze wijn een paar maanden flesrijping, dan heb je waar voor je geld. Een dikke 10 voor Pauline! Bij mooi weer licht gekoeld serveren.

### DRUIVENRAS

Gamay

### GASTRONOMIE

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



**BEWAARTERMIJN** 2026-2029

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Beaujolais

**OOGSTJAAR** 2024

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Domaine de la Grosse Pierre

**ALCOHOL** 12%

**SMAAKPROFIEL** Fruitig & Harmonieus