

Fleurie 2024

DOMEIN

De volgende generatie Bourgondisch talent is niet per se in de Bourgogne geboren. Soms kan de frisse wind die een traditie nodig heeft van de andere kant van de wereld komen. De in Australië geboren Jane Eyre – inderdaad: ze deelt haar naam met een van de heldinnen van de Engelse literatuur – deed in 1998 mee aan haar eerste oogst in de Bourgogne. De rest is, zoals ze zeggen, geschiedenis. Na een aantal stages met gelauwerde namen zoals Ernst Loosen in de Duitse Moezel en Frédéric Mugnier in Chambolle-Musigny, begon ze in 2011 als micro-négociant met het maken van haar eigen wijnen, waarbij ze wijnruimte deelde met niemand minder dan Bourgogne-icoon Dominique Lafon. Met een stijl die doet denken aan de elegantie en intensiteit van fijne Bourgogne van de zusjes Mugneret, is Jane Eyre's natuurlijke touch met pinot noir zowel inspirerend als onweerstaanbaar. Haar wijnen worden in beperkte hoeveelheden en met de hand gemaakt en vangen de pure rode vruchten en minerale essentie van klassiek gestileerde pinot noir.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

100% volledige trossen en 10 dagen inweking (skin contact). Mooi helder paarsrood. Mix grotendeels uit 3 wijngaarden waarvan het meeste uit Labourons komt en het overige uit de lieu-dit La Madone en les Garants. Gevinifieerd op staaltank en opgevoed op staaltank gedurende 7 maanden. Een plezierige en aangenaam geurende Fleurie. Altijd floraal (rozenblad), afgewisseld met levendig en krokant rood fruit (frambozen). Frisheid. Roze peper. Heerlijk en soepel mondgevoel. Mooie rondheid en lengte. Voor liefhebbers van lichtere rode wijn!

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Terrine van kwartel. Bloedworst. Varkenshaas. Parelhoen met cèpes.



BEWAARTERMIJN 2025-2030

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Jane Eyre

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant