

Beaujolais Lantignié rouge Tracot 2025

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

De bodem bestaat voor een groot deel uit graniet en zand. Opgevoed op staaltank en betonkuipen. Wijnstokken zijn behoorlijk op leeftijd (35-50 jaar). Granaatrood van kleur met lichtpaarse schittering. Elegante geur van rood fruit en weidebloemen. Evenwichtig en sappig mondgevoel, met in de aanzet veel fruit en een uitnodigende textuur. Kwiek en speels. Het is een zeer aangename en aromatische Beaujolais Villages.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Charcuterie. Club Sandwich. Varkenkotelet. Kalfs gehaktballen. Kwartel met pruimen.



BEWAARTERMIJN 2026-2028

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2025

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Dubost

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus