Domaine de Roche-Guillon Beaujolais Primeur

Beaujolais - Frankrijk

De Beaujolais dankt een groot deel van haar populariteit aan de 'primeur'. Deze wijn mag vanaf de derde donderdag in november worden verkocht en de goede producenten maken een heerlijke, frisse en fruitige rode wijn. Hoe het kan dat een rode wijn zo jong gedronken kan worden, heeft te maken met de bijzondere manier van gisting. De Beaujolais primeur wordt gemaakt van de gamaydruif die gist volgens de 'macération carbonnique'-methode. De druiven worden zo intact mogelijk geoogst en voorzichtig in de gistingskuip gedaan. Onder invloed van koolzuurgas ontstaat een gisting in de druif zelf waardoor een wijn ontstaat met heel veel fruitgeuren en soepelheid. Een goede Beaujolais primeur, zoals deze, kan gemakkelijk een jaar bewaard worden.



Proefnotitie

Purperrode kleur met in de geur veel rood fruit: framboos, kersen en iets banaan. De smaak is, afhankelijk van het jaar, krachtig tot soepel en blijft aangenaam nahangen.

Drinken bij

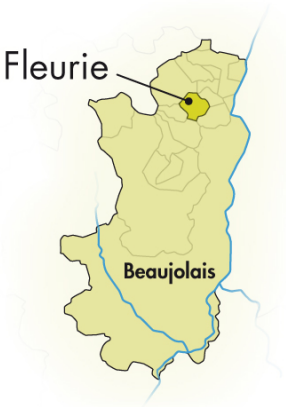
Prima bij lichte gerechten of zomaar, eventueel licht gekoeld buiten de maaltijd om.

Houdbaarheid

De lichtere jaren zijn het lekkerst binnen zes maanden na oogst. De krachtige wijnen tot achttien maanden.

Druivenrassen

100% Gamay





NOORDMAN wijnen

Noordman Wijnen/La Bordelaise
Haagweg 77
2321 AA Leiden
071-5310419
www.noordmanwinkel.nl