

BROUILLY DOMAINE MAISONS NEUVES

Druivenras & Vinificatie

De Domaine Des Maisons Neuves Brouilly is gemaakt van 100% Gamay. De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig ter plaatse gesorteerd, waarbij alleen het beste fruit wordt geselecteerd.

De vinificatie volgt de traditionele Beaujolais-methode, waarbij een semi-carbonische maceratie van ongeveer 10 dagen wordt uitgevoerd. Dit proces versterkt de primaire fruitaroma's en geeft de wijn een zijdezachte structuur. Het rijpingsproces vindt plaats in roestvrijstalen tanks. De wijngaard ligt op steile hellingen met granietbodems, wat bijdraagt aan de frisheid en aromatische precisie van de wijn.

Proefnotitie

De wijn heeft een heldere, lichte, robijnrode kleur. De neus is expressief en barst van verse rood fruit (wilde aardbeien, frambozen, rode bessen), versterkt door florale hints zoals roos en violet, en een subtiele kruidige toets.

In de mond is de wijn fris en rond. Deze Brouilly is goed in balans, heeft zachte tannines en een afdronk die wordt ondersteund door een levendige zuurgraad. De wijn kan 3 tot 5 jaar ouderen.

Wijn/Spijs

Het is een perfecte combinatie met wit vlees, zoals confit de canard of shepherd's pie.

Hij schittert bij een fijne charcuterieplank, champignonrisotto of een milde viscurry.

Voor een zachte afsluiting kan hij geserveerd worden met zachte kazen (zoals Brie of Saint-Marcellin) of een taart met rood fruit.

Info logo

INFO

Productnummer	1271/24	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Beaujolais	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3379810138379
		GTIN verpakking	3379815144498