

Gamay – Gamay – AOP Touraine

Wijnstijl:	rood soepel
Druiven:	Gamay
Jaargang:	2022
Wijndomein:	Domaine de la Charmoise - Henry Marionnet
Regio:	Touraine
Appellatie:	AOP Touraine
Bewaring :	Jong te drinken (2 tot 4 jaar) om van het uitbundige fruit te genieten, maar kan ook ouderen
Serveertemperatuur :	12-14°



Aroma en smaak: Explosie van rood en zwart fruit (aardbei, framboos, cassis), zachte tannines, rond en zacht mondgevoel. Frisse, fruitige Gamay.



Food pairing: Ideale bbq-wijn



Goed om weten: Het domein is bio gecertificeerd.



WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076

Domaine de la Charmoise - Henry Marionnet



Het Domaine de la Charmoise bestaat sinds 1921 en wordt momenteel geleid door Jean-Sébastien Marionnet. De bodem van de wijngaarden bestaat uit steenachtige klei met zand of grind. Het domein bezit de oudste wijngaard van Frankrijk, aangeplant tussen 1820 en 1840.

Naast de uitbundig fruitige Touraine Sauvignon en Touraine Gamay hebben alle wijnen van dit domein iets unieks en iets zeldzaams.

Zo is er het 'Vinifera'-gamma met cuvees (Sauvignon in wit en Côt in rood) gemaakt van druiven van niet-geënte wijnstokken. Dus zoals die bestonden vóór de phylloxéra vanaf 1864 quasi alle Europese wijngaarden vernietigde.

De 'Première Vendange' is dan weer gevinifieerd zonder sulfieten.

En 'Les Cépages Oubliées' tenslotte is gemaakt van de Gamay de Bouze, een uiterst zeldzame, uit de streek van Beaune afkomstige Gamay-variëteit met rood sap (terwijl de gewone Gamay-druif wit sap heeft en de kleuring van de wijn ontstaat door de schil van de druif).

Alle druiven worden biologisch geteeld. Er wordt niet in eiken vaten gevinifieerd om maximaal het fruit in het bouquet te bewaren. De Marionnets raden aan om al hun rode wijnen fris te drinken, tussen 12° en 14°.



www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076