

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Morgon, Anthony Thévenet, Morgon Vieilles Vignes - 2018

In de neus gelaagd en spannend, wat zwarte en rode kers, vleug framboos, zwarte olijven, inktig, wat leder, nat graniet en specerijen.

In de mond wederom gelaagd met veel rijp rood fruit, zwarte kers, witte peper, weer dat leer en heerlijke specerijen. Prachtige expressie van Gamay, serieuze wijn. Zo jong zijn en dan al zo goed wijn kunnen maken, chapeau!

Lekker als aperitief of bij gegrilde kip, groenten- en vlees van de bbq, pasta met paddestoelen.

Wijnhuis: Anthony Thévenet

Wijnmaker: Anthony Thévenet

Jaartal: 2018

Appelatie: ~~Morgon~~ De stekken zijn gepland tussen 1865 en 1935.

Plaats: ~~Mâche-Matig~~ Mâche-Matig, zeer strenge selectie, vervoer in kleine kistjes ter bescherming van het fruit.

20 dagen maceration carbonique gevolgd door een zachte persing. Fermentatie uitsluitend met wilde gisten en direct in betonnen tanks en oude houten vaten. Geen overpompen e.d., alles slechts met behulp van zwaartekracht.

Methode: Vervolgens nog 8 maanden opgevoed in grote betonnen vaten. Geen klaring of filtratie.

Druif: Gamay

Bodem: zanderige grond met lijsteen en blauw graniet.

Duurzaam: Ja: biologisch

Houdbaarheid: Tenminste tot 2024

Advies: Schenken op 16 graden Celsius