

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Côte de Brouilly, Alex Foillard, Côte de Brouilly - 2017

Een fijne neus van framboos, aarbei, wilde aarbei, specerijen en nat graniet, je krijgt direct zin in de wijn.

In de mond zijdezachte tannine's, veel helder rood fruit, structuur, concentratie, balans en een ziltig, mineraal einde. Heel erg kanp gemaakte wijn, een droom van een Gamay.

Lekker als aperitief, bij wit vlees, aziatische gerechten, extra fijn als de BBQ staat te roken.

Wijnhuis:	Alex Foillard
Wijnmaker:	Alex Foillard
Jaartal:	2017
Appelatie:	Alex werkt biologisch. De stokken zijn 30-60
Plaats:	Côte de Brouilly jaar oud (in 2019) en staan op de lieu-dit Villié-Morgon Chavanne. Handmatige oogst, zeer strenge selectie, vervoer in kleine kistjes ter bescherming van het fruit. 21 dagen maceration carbonique, 4 maal overpompung van de most, gevolgd door een zachte persing. Fermentatie uitsluitend met wilde gisten en direct in betonnen tanks. Vervolgens ongeveer 5 maanden later gebotteld met toevoeging van een minieme hoeveelheid sulfiet, geen andere toevoegingen.
Methode:	Geen klaring of filtratie.

Druif:	100% Gamay
Bodem:	blauw lijsteen, zand en graniet
Duurzaam:	Ja; conversie naar biologisch ☐☐
Houdbaarheid:	minstens tot 2025

Advies: Drinken op 14 graden Celsius.