Domaine de la Pirolette, Saint-Amour



Deze wijn is de levendige uitdrukking van een iconisch domein gelegen vlakbij de romantische kerk van Saint-Amour. Hier komen passie en terroir samen om een buitengewone, fruitige en elegante wijn te creëren. Onder leiding van Virginie en Grégory Barbet geeft deze wijn gestalte aan de herleving van een historisch wijndomein, waarbij traditie en moderniteit worden gecombineerd tot een heerlijk en gedistingeerd resultaat.

Oorsprong: Het domein ligt hoog in Saint-Amour en heeft een mozaïek van steenachtige bodems (zandsteen, blauwe stenen), klei en verweerd roze graniet, op het zuiden en zuidoosten gelegen. Deze uitzonderlijke terroirs, die op milieuvriendelijke wijze worden bewerkt, geven de wijn zijn mineraliteit en karakteristieke frisheid. Sinds 2013 hebben de nieuwe eigenaren dit domein van 15 hectare nieuw leven ingeblazen door de meest prestigieuze percelen (La Pirolette, Le Carjot, La Poulette) apart te vinifiëren om de diversiteit van de cru ten volle tot uiting te laten komen.

Druiven: gamay

Vinificatie: De druiven, die in hele trossen of ontsteeld in betonnen tanks worden gevinifieerd, ondergaan een traditionele maceratie met behulp van de “chapeau grillé”-techniek: een houten rooster houdt de hoed van de druivenpulp ondergedompeld, waardoor een zachte en homogene extractie mogelijk is. Deze traditionele methode behoudt de puurheid van het fruit en de zijdezachte structuur van de wijn, met respect voor de identiteit van elke veldnaam.

Degustatie: De explosieve neus onthult aroma's van gariguette-aardbeien, kersen en bosbessen, verrijkt met tonen van viooltjes, zoethout en witte peper. In de mond verleidt hij met zijn sappige vruchtigheid, zijn perfecte evenwicht en een frisse, kruidige afdronk, typisch voor de grote gamays van Saint-Amour.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij een Bresse-kip, varkenshaasje of langoustines, maar ook verrassend lekker bij vegetarische gerechten zoals Pad Thai of kastanjepuree. Serveer tussen 15 en 18 °C en laat hem zijn volle complexiteit ontplooien aan een gezellige of gastronomische tafel.

- varkenskotelette blackwell (met pickels)
- Haantje met dragon
- Kip op Thaise wijze
- Escargots in lookboter
- Tournedos met Roquefort
- ...