Brouilly, Château de la Terrière



Dit prachtige kasteel dateert uit de XIVe eeuw en wordt omringd door 14 ha wijngaarden gelegen aan de voet van de berg Brouilly, in Cercié. De manager, Gregory Barbet, is eveneens eigenaar van Domaine Pirolette in Saint-Amour. De granietachtige en zanderige bodem leent zich uitstekend voor de gamay druif van de Beaujolais. Aangepaste groeitechnieken, handmatig oogsten en een vinificatie van 15 dagen resulteert in een neus van heerlijk lentefruit.

Oorsprong: Gamay groeit op goed gedraineerde granietbodems die voor een goede worteldiepte zorgen. Het gematigde klimaat zorgt voor een optimale rijping van de gamaydruif, wat frisheid en geconcentreerde aroma's bevordert. Dit terroir geeft de wijnen van Brouilly een fijne mineraliteit, verfrissende zuren en aroma's van rood fruit.

Druiven: gamay

Vinificatie: Een deel van de hele druiven wordt in gesloten kuipen geplaatst, zodat intracellulaire gisting kan plaatsvinden in de bessen zelf. Dit zorgt voor fruitige, soepele en aromatische wijnen, met frisse fruitaroma's en een zachte textuur. Een klein deel van de oogst kan echter op een meer traditionele manier gevinifieerd worden, met klassieke maceratie om structuur en complexiteit aan de wijn toe te voegen.

Degustatie: De neus is zeer aromatisch met lentefruitaroma's van aardbei en framboos. Rond en delicaat in de mond, met een minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze brouilly kan geserveerd worden bij hamburgers, fijne vleeswaren, wit vlees en desserts op basis van rood fruit.

- Worstjes
- ...