Beaujolais Les Pierres Dorées, Louis Bourisset



"Deze wijn is ideaal bij de lunch." aldus Louis Bourisset, een accountant die nadien zijn eigen wijnbedrijf oprichtte. Gamay noir, afkomstig van de "Pierres Dorées" regio in het zuiden van Beaujolais, zorgt zowel voor vlezige en kruidige wijnen, als ronde en fruitige met een frisse en smakelijke afdronk.

Oorsprong: Wijngaard in het zuiden van de Beaujolais, op klei-kalkbodems rijk aan ijzeroxiden, bekend als "pierres dorées". Gematigd klimaat met continentale invloed.

Druiven: gamay

Vinificatie: Semi-carbonische maceratie, fermentatie in roestvrijstalen tanks bij 22°C, korte rijping om het fruit te behouden.

Degustatie: Les Pierres Dorées is heftiger dan een Beaujolais en heeft intense aroma's van bramen en zwarte bessen. In de mond is de textuur fijn en rond, fris en intens. Deze wijn is een echt succes!

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij Lyonse salade, groentequiche of geroosterde gevogelte. Ook heerlijk bij verse kazen en vegetarische gerechten.

- Rauwe ham
- Filet américain
- Gehakt (hachis) Parmentier
- Gerookte ham
- Worstjes
- Blanquette of stoofpot
- Waterzooi van gevogelte
- Gevulde champignons met verse kaas
- Terrines en patés
- Haantje met dragon
- Gehaktballen in tomatensaus
- Salade "Liégeoise"
- Tournedos met Roquefort
- ...