

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2018 - GILLES GELIN



Frankrijk



Gamay



4 maanden in inox cuves



2018



Lichtgekoeld serveren met tapas, charcuterie



75 cl

DE WIJN

Diepe robijnrode kleur, in de neus aroma's van intens rood fruit. Ongecompliceerd fris en fruitig! Beaujolais Nouveau op niveau!

HET DOMEIN

In de jaren 1970 en 1980 gaven onze ouders in december feesten met veel Beaujolais Primeur. De jonge, lichte en vooral heel goedkope wijn die wordt ieder jaar op de derde donderdag van november vrijgegeven. Beaujolais Primeur bestaat nog steeds, maar de glorie is al lang voorbij. Ondertussen wordt er in Beaujolais steeds meer serieuze wijn gemaakt, met name Beaujolais-Villages en de Grands Crus. Vanwege het goedkope imago van Beaujolais zien veel mensen deze soms erg goede wijn over het hoofd. De beste wijngaarden hebben een bodem van graniet of kalksteen met een toplaag van klei. Bij het wijnmaken wordt vaak de techniek van de maceration semi-carbonique toegepast. De met de hand geplukte trossen worden in hun geheel in het vergistingsvat gestort. Onder de druk van de bovenste trossen, barsten de druiven open en komt spontane vergisting op gang. De CO₂ die door vergisting vrijkomt zorgt ervoor dat kleur en smaak uit de schillen worden gehaald, terwijl de tannines in de pitten en steeltjes blijven. Domaine des Nuges van Gilles Gelin is een van de rising stars van Beaujolais. Gilles zag al vroeg in dat je het met goedkope primeurs niet zou redden en heeft al vroeg enorm geïnvesteerd in kwaliteit. Biologische wijnbouw leidt tot gezonde, rijpe druiven. Gilles doet en laat vervolgens wat nodig is om een wijn te maken waarin het wijnjaar en de wijngaard tot uitdrukking komen. De Moulin a Vent komt van een wijngaard van graniet. De opbrengst was 52hl/ha. 6 a 10 dagen vergisting, semi carbonique. Daarna nog 4 maanden rijping in het vat.