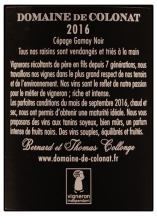
Domaine de Colonat
2016 Beaujolais-Villages
Perle de Granit - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Helder robijnrood met de duidelijke geur van rode bessen, aardbei en hints van violetjes. Zachte tannine en een verfrissende acciditeit. Vol en elegant karakter dat uitmondt in een lange maar verfijnde afdronk.

Klimaat:

Semi-continentaal klimaat. Een lente met regelmatig regen, een lange warme zonnige zomer, een zachte

Ondergrond:

Leisteen en granietzand.

Vinificatie:

Granieten zandgronden op een heuvel, grenzend aan de Cru Fleurie, een zeer goede herkomst. 10.000 wijnstokken / ha - Handmatige oogst, zeer selectief sorteren, vinificatie van de hele druif, maceratie van 7-8 dagen voor persing. - rijping op vat om alle aroma's te behouden.

DOMAINE DE COLONAT

Er zijn weinig wijnbouwbedrijven die zulk een indrukwekkende historiek kunnen voorleggen. Reeds in de tijd van de Romeinen liep een belangrijke weg door dit domein. Van toen dateren ook de eerste wijngaarden. De filosofie van Colonat ligt hem in het bewaren van die tradities die reeds generaties worden doorgegeven. Elke terroir wordt nauwgezet in ere gehouden en afzonderlijk gevinifieerd. Hun wijnen zijn een afspiegeling van elke afzonderlijke wijngaard, waarbij karakter en typiciteit primeren. De wijnranken zijn diep geworteld in hun heuvels, historiek en cultuur. Van het moment dat Claude Collogne in 1828 het domein kocht, zijn er ondertussen al 7 opeenvolgende generaties gepasseerd. Christine en Bernard Collonge beheren nu het prachtige Domaine de Colonat en ook hun zoon Thomas is volledig mee in het bedrijf geïntegreerd. Graag tonen zij welke prachtige dingen allemaal mogelijk zijn met de Gamay-druif.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl