DOMAINE DE COLONAT

Domaine de Colonat
2015 Chiroubles
Coteau de la Lanjagne - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

De kleur is helder rood met diep purperen schittering. In de neus een combinatie van aroma's van rode bes, kers, pioen, lelie en violet. Zeer expressief fruit met een opmerkelijk evenwicht. Mooie, lange afdronk. AWARDS: Deze 2015 Millésime Exceptionnel heeft een Gouden Medaille van Gilbert & Gaillard 2017 ontvangen.

Klimaat:

Semi-continentaal klimaat dat enigszins wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan. Een lente met regelmatig regen, een lange warme zonnige zomer, een zachte herfst en een lange koude winter. Ook kunnen er flinke regen en hagelbuien voorkomen.

Ondergrond:

Granieten zandgronden, zeer steile helling op het zuiden, zuidoosten.

Vinificatie:

Gamay Noir. Handmatige oogst, zeer selectieve sortering, maceratie van 7-8 dagen voor persing. Zeer strikte temperatuur gecontroleerde fermentatie. Rijping in vaten 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