Domaine Chapel Beaujolais-Villages

Rødvin / Frankrike / Burgund



Produsent: Domaine Chapel
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Beaujolais-Villages
Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 223.88 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 279.9,-
EDP nr. : 5552468
SAP nr. : 9077301
Vinmonopol nr. : 11098701

Innhold:
Syre:5.4
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Domaine Chapel jobber i dag med 4 ha vinmark i bakkene i Beaujolais delt mellom cruene Chiroubles og Fleurie. Alt gjøres for hånd i økologisk sertifiserte marker, her er fokuset alltid å løfte og fremheve «helsen» til jordsmonnet og vise respekt for miljøet og økosystemet rundt seg.
Michele og David møtes i 2013 når Michele var på vintur med jobben i New York hvor hun jobbet som Wine Director hos Chef's Table at Brooklyn Fare. David jobbet på dette tidspunktet i markene til Domaine Lapierre i Villie-Morgon, og når Matthieu ikke hadde anledning til å ta imot Michele så sendte han David istedenfor. En måned senere bodde Michele og David sammen i New York.
I 2015 besluttet de å flytte tilbake til Beaujolais for å starte sitt eget vineri og i 2016 så kom deres første årgang som var en Julienas cuvée fra Côte de Bessay vinifisert hos Domaine Lapierre. Samtidig kom tvillingene deres, Eva og Lucie, så jakten på ett eget vineri og hjem ble intensivert. 2017 ble huset og vineriet kjøpt i Régnié-Durette og vinifiserte den første årgangen i det gamle bygget.
2018 var ett veldig viktig år for Domaine Chapel, da startet de arbeid i 3 plotter i to forskjellige cruer i Beaujolais: Fleurie (Charbonnieres) og Chiroubles (Saint-Roch og Poullett). Markene de jobber med ligger respektivt på 400moh og 460moh hvor det jobbes biodynamisk for hånd, det brukes kun hageverktøy og en kabel plog i bakkene. I 2019 ble 1ha til med gamle planter i Fleurie (Charbonnieres) lagt til.

Mer om vinen

Blanding fra vinmarker i Lantignié og Régnié-Durette.

Vinifikasjon

Blend fra forskjellige vinmarker fra byene Lantignié og Régnié-Durette. Håndplukket. Hele klaser og semi Maceration Carbonique med naturgjær. Lagring på eldre fat. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Delikat og raffinert frukt med lette tanniner

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Apertiff/avec

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com