

Domaine Aufranc Made by Baptiste 2022

Beaujolais - Bourgogne - Frankrijk



domein

Het domein werd in 1935 opgericht door Léon Aufranc. Vanaf 1970 begon het bedrijf zich toe te leggen op wijnbouw. Momenteel zijn er 12 ha wijngaarden die duurzaam beheerd worden (Terra Vitis-label). Meer recent werden er gastenverblijven bijgebouwd, de "Gîte de l'Artisan Vigneron". Zoon Baptiste neemt stilaan over van vader Philippe.

<https://www.domaine-aufranc.fr/>

omschrijving

Robijnrode kleur. Fruitige, zeer zuivere neus. In de smaak een heel mooie balans, met veel fruit, rijpe zuren en vooral een mooie textuur. Voorbeeldige Beaujolais.

wijngaard

Afkomstig van een wijngaard van 1,30 ha in de gemeente Lancié die volledig omgeven is door cru-wijngaarden (Morgon, Fleurie en Moulin à Vent). De wijnstokken zijn maar liefst 60 jaar oud.

kelder

Gemaakt op de traditionale wijze van de Beaujolais: met volledige, niet-ontriste druiven (dus manueel geoogst), in een betonnen kuip. De koolzuurgisting duurt 6 tot 9 dagen bij een temperatuur van 23 tot 25°C.

druivensoorten

gamay: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij groenten, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), varkensvlees, romige kazen,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**

