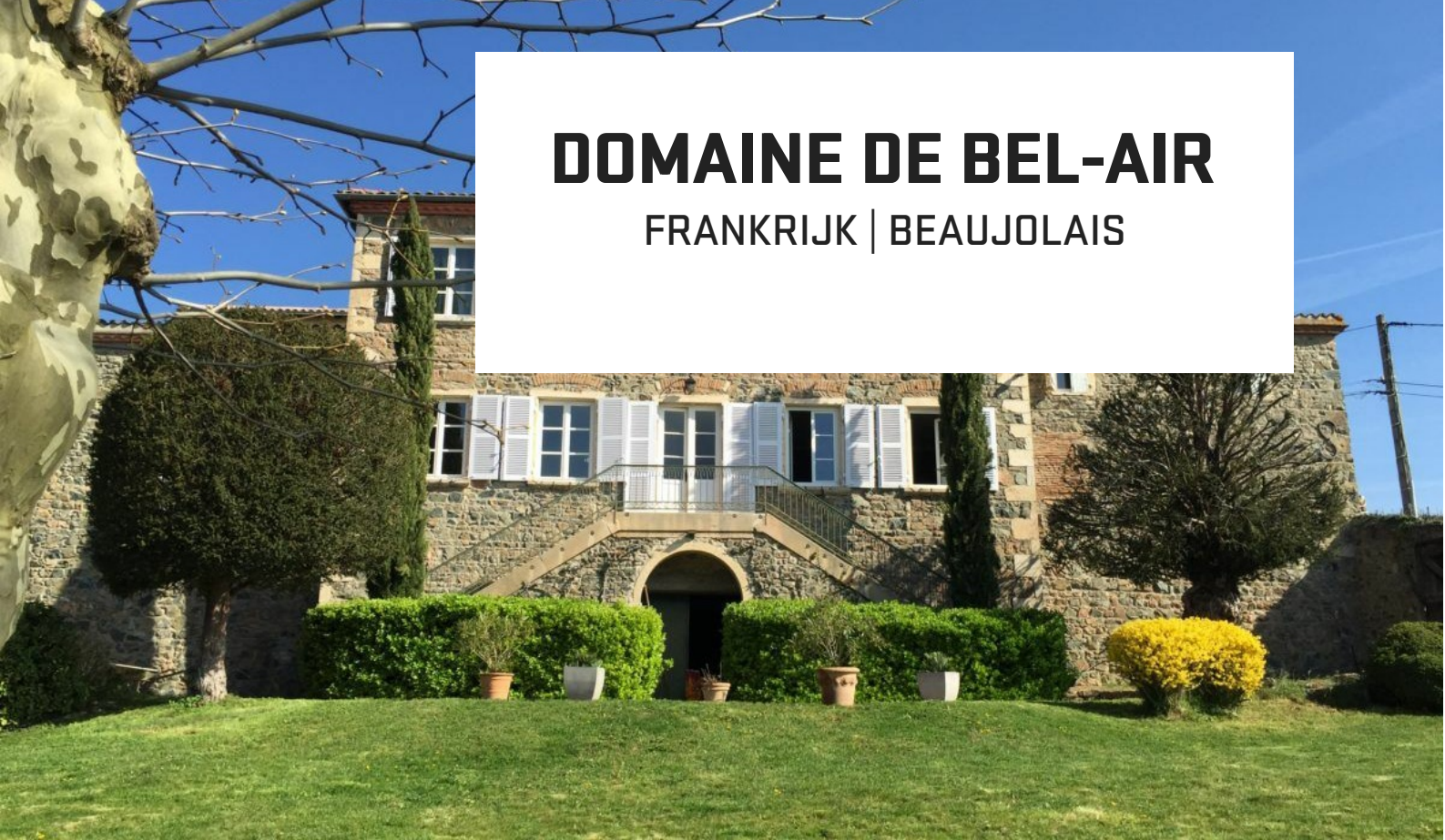


# DOMAINE DE BEL-AIR

FRANKRIJK | BEAUJOLAIS



## HET WIJNHUIS | DOMAINE DE BEL-AIR

Sinds 1986 is Jean-Marc Lafont de eigenaar van Domaine de Bel-Air. Een domein dat sinds 1840 bestaat en uitkijkt over Beaujeu, de historische hoofdstad in het hart van de Beaujolais. De passie en liefde voor het beroep heeft Jean-Marc overgenomen van zijn vader. Dezelfde passie heeft er samen met zijn vastberadenheid voor gezorgd dat hij heeft durven breken met wat de norm was in de Beaujolais. Door gebruik te maken van technieken uit de noordelijke Bourgogne zijn de wijnen van Domaine de Bel-Air uniek in zijn soort. De liefde voor zijn land en druivenstokken hebben er voor gezorgd dat er sinds 1992 milieuvriendelijk gewerkt wordt door Jean-Marc, Annick en hun team. Dit alles zorgt ervoor dat elke jaargang een nieuw avontuur is, met nieuwe smaken en nuances.

## STREEK | BEAUJOLAIS

Een bijzonder terroir, een unieke druif en het harde werk van zeer enthousiaste wijnboeren hebben ervoor gezorgd dat de kwaliteit en daarmee de reputatie van de Beaujolais zich ten goede heeft veranderd. Beaujolais krijgt weer een echt eigen gezicht met uitstekende, klassieke wijnen van de gamaydruif. De overwegend granieten bodem speelt in de Beaujolais een sleutelrol, maar juist de kleine verschillen in bodemgesteldheid met mergel, zand en klei leveren een grote diversiteit in wijnstijlen op. De wijnen met het meeste karakter zijn vaak afkomstig uit de zogenoemde cru-dorpen, van noord naar zuid Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin à Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly en Côte de Brouilly.



# LES CHARMES

## DOMAINE DE BEL-AIR 'LES CHARMES' 2018



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	MORGON A.C.
<b>STREEK:</b>	BEAUJOLAIS
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	BEAUJOLAIS
<b>DRUIVENRAS:</b>	GAMAY

Van maar liefst vijftig jaar oude wijnstokken komt deze stijlvolle, Bourgondische Morgon. “We noemen de bodem hier ‘roche pourrie’, verrotte rots. Het lijkt een vaste structuur, maar het valt in kruimels uiteen in je handen”, aldus Jean-Marc. De Morgon wordt gemaakt volgens de klassieke *macération semi-carbonique*, waarbij een deel van de oogst eerst wordt ontsteeld. De wijn rijpt gedurende acht maanden op een combinatie van roestvrijstalen tanks en grote eikenhouten foeders.

“Deze elegante Morgon heeft een neus van zwarte kersen en pruimen. De smaak is rond en tamelijk stevig, met goede tannine en veel sappig fruit in de afdronk. Heerlijk, zo op zich of in combinatie met gevogelte of stoofschotels van vlees of wild.”

– *Tim Monten*

**SERVEER TEMPERATUUR:** 14-16°C

**OP DRONK:** VANAF NU T/M 2019