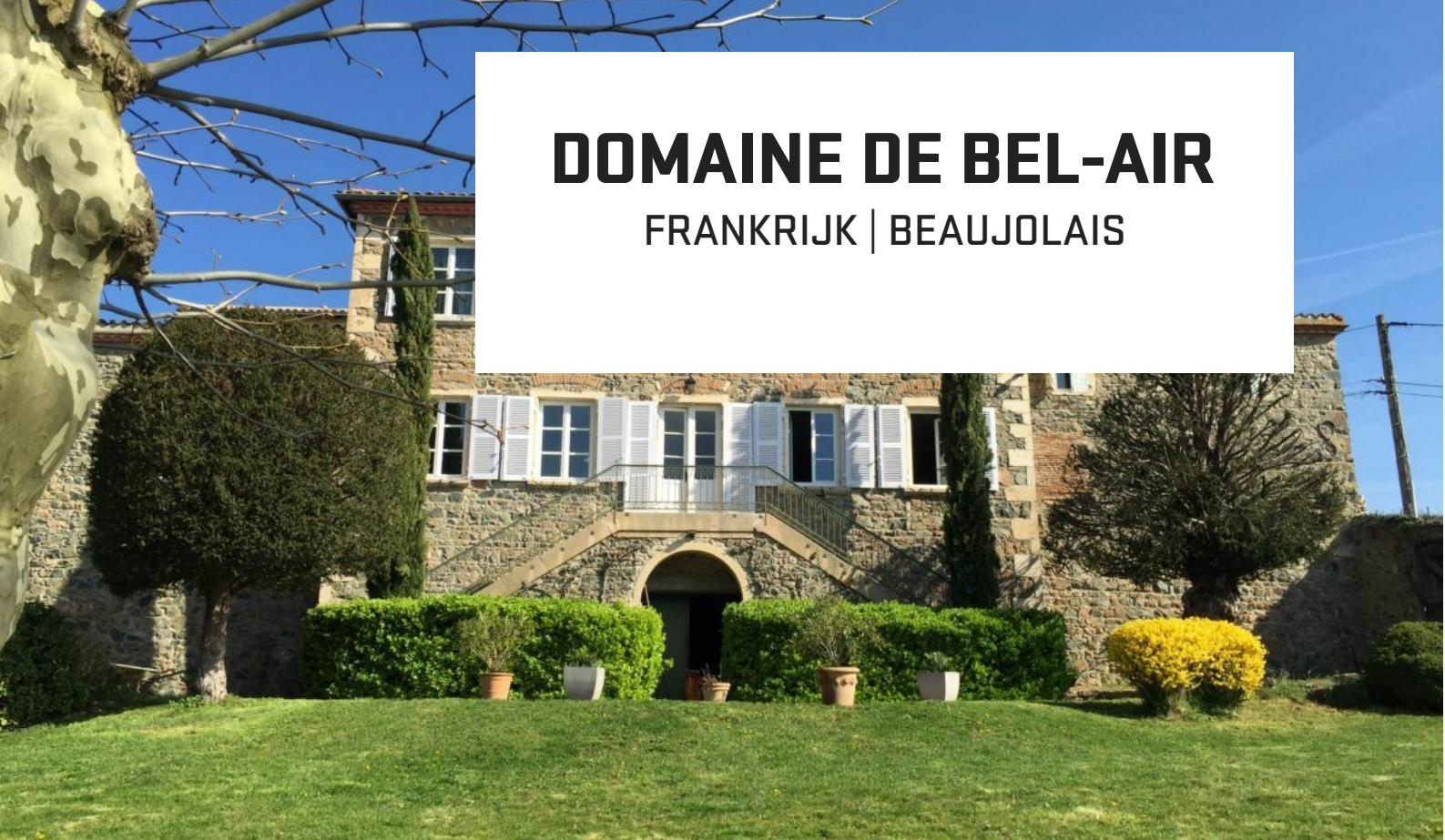


# DOMAINE DE BEL-AIR

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 GRANITS BLEUS

## DOMAINE DE BEL-AIR 'LES GRANITS BLEUS' 2018



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	BEAUJOLAIS VILLAGES A.C.
<b>STREEK:</b>	BEAUJOLAIS
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	BEAUJOLAIS
<b>DRUIVENRAS:</b>	GAMAY NOIR À JUS BLANC

De bodem van de wijngaarden rondom Domaine de Bel-Air bestaat uit blauw graniet en genieten van een zonrijke, zuidelijke ligging. De druiven voor de Beaujolais Villages zijn afkomstig van verschillende percelen rond het domein. Om het terroir optimaal te laten spreken in de wijn, worden de druiven van elk perceel separaat vergist alvorens te worden geassembleerd. De vinificatie verloopt via de *macération semi-carbonique*. Hierbij gaan hele druiventrossen in een afgesloten tank. Door de opbouw van koolzuurgas ontstaat een vergisting binnen in de druif. Daarna volgt een traditionele vergisting en een rijping van 7 maanden in roestvrijstalen tanks.

“In de fijne, vlezige structuur van de Beaujolais Villages proef je de passie en het vakmanschap van Jean-Marc. De aroma’s rood fruit, vooral cassis en framboos, komen in de smaak mooi samen met de fijne tannine. Daardoor is het een heerlijk glas wijn voor alledag, bij voorkeur licht gekoeld. Heerlijk in combinatie met allerlei charcuterie, zoals patés, rillettes, terrines en droge worsten.”

– *Thijs van den Broek*

**SERVEER TEMPERATUUR:** 14-16°C

**OP DRONK:** VAN NU T/M 2020