

Chiroubles 2021

- Wijnmaker: Steeve Charvet, Chiroubles
- Appellatie: Chiroubles AOP, Cru de Beaujolais - rood
- Druiven: 100% Gamay Noir à Jus Blanc
- Herkomst: de wijngaarden – 2,8 hectare – rondom het plaatsje Chiroubles in de Beaujolais
- Bodem: 100% roze graniet, met een hellingspercentage van 30%
- Alcohol: 13,0 %
- Proefnotitie: een aangenaam frisse, wat lichtere rode wijn met aroma's van vooral kersen. Een prettig rond mondgevoel en zachte tannine. Een soepele wijn met pit.
- Drinken: nu, tot 2026
- Serveren: 13° - 15° C
- Gastronomisch: wijnen uit de Beaujolais zijn gastronomisch breed inzetbaar. Bij het aperitief met romige kazen, gedroogde worst en paté. Lekker bij pasta en pizza, quiche en voorjaarsstampotten zoals met andijvie, raapsteeltjes en spinazie met tomaat.
TIP Captains dinner: (jonge) kapucijners, gebakken ui-ringen, gerookte spekjes en mosterd. Klik [HIER](#) voor het hele recept.
- Vinificatie: de oogst is handmatig. De vergisting is met hele trossen – dus inclusief de steeltjes. Gebruik van inheemse op de druif aanwezige gisten. Charvet grijpt zo min mogelijk in op het proces van wijnmaken om het *terroir* maximaal tot uitdrukking te laten komen. Rijping is op gebruikte vaten waarin eerst witte Bourgogne heeft gezeten. Charvet gebruikt alleen eigen druiven; hij koopt niets in.
- Micro-oxygenatie (microbullage)
Heel voorzichtig worden door een buis op de bodem van een vat piepkleine belletjes zuurstof in de wijn geblazen om de tannine zachter te maken. Dat proces heet micro-oxygenatie.



Beoordeling

Mejrink-Broeks: 89 / 100 punten