Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE LES CAPRÉOLES, CHAMODÈRE, RÉGNIÉ

Producent :	Cédric Lacreux
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Beaujolais Régnié
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Gamay

Beschrijving:

Het wijndorp Régnié ligt in het hart van Beaujolais. Een prachtige streek voor toerisme maar zeker ook voor de wijn. Niettegenstaande de grote industrie van de Beaujolais veel imagoschade heeft berokkend, zijn er toch jonge, veelbelovende wijnbouwers die de Beaujolais een warm hart toedragen en er in slagen om schitterende wijnen te maken. Cédric Lacreux behoort tot deze kleine krans enthousiastelingen. Met passie en respect voor de natuur en de druif maakt hij fruit-driven wijn. Chamodère is zijn eerste wijn binnen de appellatie Régnié. 'Un vin de plaisir' noemt de wijnmaker deze wijn op basis van gamay. Hij wordt op de typische Beaujolais-wijze van de "maceration carbonique' gemaakt. Hierdoor kunnen de kenmerken van de gamay zich voor 100% ontplooien. Mooi volume in de mond met expressieve aroma's van rood fruit in de neus en een gebalanceerde afdronk in de mond. Meer info op www.capreoles.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16° bij charcuterie, kalfsvlees of bij kaas.

Bewaartijd:

4-5 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE LES CAPRÉOLES, CHAMODÈRE, RÉGNIÉ

Producent : Cédric Lacreux
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Beaujolais Régnié
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Gamay

Beschrijving:

Het wijndorp Régnié ligt in het hart van Beaujolais. Een prachtige streek voor toerisme maar zeker ook voor de wijn. Niettegenstaande de grote industrie van de Beaujolais veel imagoschade heeft berokkend, zijn er toch jonge, veelbelovende wijnbouwers die de Beaujolais een warm hart toedragen en er in slagen om schitterende wijnen te maken. Cédric Lacreux behoort tot deze kleine krans enthousiastelingen. Met passie en respect voor de natuur en de druif maakt hij fruit-driven wijn. Chamodère is zijn eerste wijn binnen de appellatie Régnié. 'Un vin de plaisir' noemt de wijnmaker deze wijn op basis van gamay. Hij wordt op de typische Beaujolais-wijze van de "maceration carbonique' gemaakt. Hierdoor kunnen de kenmerken van de gamay zich voor 100% ontplooien. Mooi volume in de mond met expressieve aroma's van rood fruit in de neus en een gebalanceerde afdronk in de mond. Meer info op www.capreoles.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16° bij charcuterie, kalfsvlees of bij kaas.

Bewaartijd:

4-5 jaar