



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



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

DOMAINE LES CAPRÉOLES, CHAMODÈRE, RÉGNIE

DOMAINE LES CAPRÉOLES, CHAMODÈRE, RÉGNIE

Producent : Cédric Lacreux

Producent : Cédric Lacreux

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Land: Frankrijk

Appellatie: Beaujolais Régnié

Appellatie: Beaujolais Régnié

Type wijn: Rode wijn

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 13%

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Gamay

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% ontplooiën. 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

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% ontplooiën. 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:

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

Wijn & Gerecht:

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

Bewaartijd: 4-5 jaar

Bewaartijd: 4-5 jaar