Meo Godard Morgon Corcelette

Beaujolais - Frankrijk

Meo Godard Morgon Corcelette komt van de zuid-oostgerichte graniethellingen van het Corcelette-veld in Morgon, een van de tien cru's in Beaujolais. Winemaker Mee Godard, oorspronkelijk uit Korea, werkt biologisch en laat de natuur spreken: handpluk, inheemse gisten en zachte vergisting. De wijn rijpt 11 maanden in vaten en oude fusten, volgens de Bourgondische methode, waarmee ze het terroir van zand en graniet respecteert. Corcelette staat bekend om wijnen met kracht én elegantie: dieprood, met aroma's van rijpe kers en bramen, viooltjes, subtiele specerijen en mineraliteit. In de mond voelt hij vol en romig aan, met silkachtige tannines en een frisse zuurgraad. Deze wijn heeft zowel dronkracht als bewaarpotentieel en kan jong gedronken worden of mooi ontwikkelen over 5 tot 10 jaar.



Proefnotitie

Rijke kersen- en braamgeur, met viooltjes, theebladeren en een lichte kruidigheid. In de mond romig, vol zwart fruit, zachte tannines en een frisse zuurgraad. Afdronk is lang, verkwikkend en subtiel mineraal.

Drinken bij

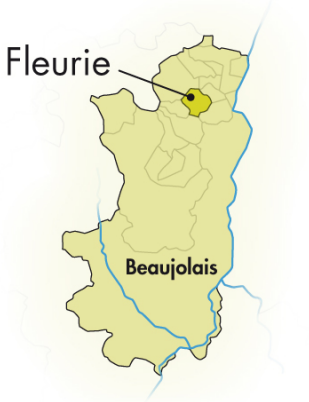
Heerlijk bij gegrild vlees, paddenstoelenrisotto, ristofu, charcuterie of zachte kazen. Serveer op 14-16?°C en decanteer kort voor extra openheid.

Houdbaarheid

Lekker nu bij jong drinken, maar ontwikkelt zich goed tot 10 jaar. De hoogste kwaliteit toont een mooie evolutie in zachtheid en complexiteit.

Druivenrassen

Gamay





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl