



Beau-Charmois Rouge

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De merlot komt uit wijngaarden in het oosten van de Languedoc, waar de bodem bestaat uit slib en klei. De cabernet sauvignon is afkomstig van slibbodems met kiezels.

VINIFICATIE: Na de oogst ondergaat een deel van de druiven een warme inweking om zoveel mogelijk fruitige aroma's aan de druiven te onttrekken. Het andere deel volgt een traditioneel proces: gedurende 15 dagen worden de sappen overgepompt en vergist bij 25°C.

DRUIVEN: merlot (70%), cabernet sauvignon (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Diep robijnrood met aroma's van kers, pruim, gedroogde kruiden en specerijen. Veel fruit in de mond met een klein zwart pepertje en soepele tannines in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Geniet van deze wijn op kamertemperatuur bij gegrild rood vlees, stoofpot van worst en linzen en vegetarische lasagne.

Beau-Charmois



Zoals de naam doet vermoeden, komt Beau-Charmois van het woord 'charme', wat in een woord beschrijft waar deze serie wijnen voor staat. Het wijnhuis produceert frisse wijnen die door hun fruitige aroma's ware charmeurs zijn en iedere wijnliefhebber verleiden met hun verfijnde smaak. De wijnmaker van Beau-Charmois streeft naar perfectie en laat zich niet beperken door wetten en regelgeving. Vandaar dat het wijnhuis niet alleen wijngaarden bezit in de Languedoc, maar ook in de Sud-Ouest. In de Languedoc heerst een warm, mediterraan klimaat waardoor er heerlijke zachte en toegankelijke wijnen worden gemaakt. De Sud-Ouest staat meer bekend om zijn frisse en aromatische wijnen omdat het gebied dicht bij de Atlantische Oceaan ligt en dus een koeler klimaat heeft. De combinatie van deze elementen zorgt ervoor dat het wijnhuis een ruime keus aan wijnen heeft voor de moderne wijnrinker.