

Domaine de la Petite Gallée, cuvee 1896 -'20



Een uniek wijndomein tussen de Beaujolais en de Rhône-vallei. Gelegen op 20 minuten ten zuiden van Lyon, in het hart van een van de meest unieke locaties in de hele Coteaux du Lyonnais, ligt een ommuurde clos die eigendom is van een echte buitenbeentje wijnboer - Patrice Thollet. Domaine de la Petite Gallée is een originaliteit in een land van industriële landbouw, onderhandelaars en coöperaties. Patrice's biodynamische wijnen zijn een oase van overheerlijke mineraliteit en terroir. Het domein ligt op een op het zuidwesten gelegen clos die meer dan 30 meter diep is met glaciaal puin (zeer vergelijkbaar met het terroir van Crozes-Hermitage), met wijnstokken die dateren uit 1890! Het is een beetje moeilijk te definiëren op geologisch niveau, omdat we van alles een beetje hebben. Wat interessant is, is de aanwezigheid van zand dat een zekere tederheid aan de wijn zal geven. Dit is een micro-eigendom van het hoogste kaliber en we zijn verheugd om Patrice Thollet te verwelkomen in de Start2Taste familie. Patrice Thollet houdt van "volle" en gestructureerde wijnen. Bij hem geen slank materiaal maar een gewilde alliantie tussen finesse en concentratie. Dit gebied van de te weinig bekende Coteaux du Lyonnais verdient alle interesse van amateurs. Dit terroir, gelegen aan de poorten van Lyon, geeft Gamay een prominente plaats, die hier, wanneer het goed bewerkt wordt, een typische uitdrukking van frisheid en diepte vindt. Het Domaine de La Petite Gallée, gevestigd in Millery, lijdt geen twijfel dat het tot de elite behoort. Patrice Thollet bewerkt op biodynamische wijze zo'n tien hectare rollende keien en biedt betaalbare en heerlijke wijnen die het zonde zou zijn om ze niet te ontdekken. Opmerkelijk!

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Beaujolais
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Coteaux du Lyonnais AOP

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	8°C
Druiven	100% gamay

SMAAKBESCHRIJVING

Wat een structuur, finesse en kracht... impressionant!

VINIFICATIE

Manuele oogst, ontritsen en maceratie gedurende 2-3 weken. Rijping gedurende 10 maanden op Bourgogne vaten (228 L) en een demi muids (600 L).

OVER DE WIJNGAARD

Gamay aangeplant tussen 1896 en 1913. Eén van de oudste gamay-wijngaarden dat je kan vinden!