

Domaine de la Petite Gallée, La Tour '21



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 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
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+5 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% gamay

SMAAKBESCHRIJVING

In de neus lichtjes gerookt, vulkanisch, floraal, complex en intrigerend. Wat een leuke stijl, sappig, gul en rijk, formidabele balans, concentratie en lichtvoetigheid.. wow!

VINIFICATIE

Manuele oogst, ontritsen en korte maceratie. Rijping op grote foudres (37hl) gedurende 1 jaar

OVER DE WIJNGAARD

alle wingerds die jonger zijn dan 25 jaar

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Fun, charcuterie, gevogelte