

## BEAUJOLAIS Michel Guignier

Deze Beaujolais is gemaakt met druiven van wijnstokken die meer dan 40 jaar oud zijn. Hij heeft de aangename frisen fruitigheid in geur en smaak die men van een goede Beaujolais mag verwachten. Schenk hem licht gekoeld (heel belangrijk!) op zo'n graad of 15 à 16 bij allerlei koud geserveerde vleesgerechten, gebraden kwartel of fazant en natuurlijk bij 'Coq au vin'. Ook bij Oosterse gerechten past hij prima, het fruit van de Gamay werkt verfrissend bij pikante gerechten uit de oriëntaalse keukens. U drinkt deze Beaujolais best jong, tussen zijn eerste en derde jaar. Door alle negatieve publiciteit die deze streek elk jaar moet incasseren ten gevolge van de massaal gemaakte en meestal minderwaardige 'Beaujolais-Nouveau', zou een mens vergeten hoe een lekkere kwaliteits- Beaujolais als deze kan smaken. Een aanrader voor iedereen die van een lekker fruitige, niet te zware rode wijn houdt!

## BEAUJOLAIS Michel Guignier

Michel Guignier élabore depuis quelques années un excellent «Beaujolais A.O.C.» issu de vignes vieilles de plus de 40 ans, pour un prix vraiment intéressant. Ce beaujolais est un vin frais, fruité et gouleyant, traits typiques d'un bon beaujolais. Servez le légèrement rafraîchi à 15-16 degrés (pour apprécier pleinement sa saveur!) en accompagnement de plats froids, d'une caille ou d'un faisandeau rôtis et bien sûr aussi d'un coq au vin. Il sera aussi parfait sur des mets orientaux, le fruit et la fraîcheur du cépage gamay jouant un duo parfait avec les épices de la cuisine orientale. Servez ce beaujolais jeune, de préférence entre sa première et sa troisième année. Avec toute la publicité négative que cette région doit encaisser chaque année à la suite de la mise sur le marché du Beaujolais Nouveau souvent de piètre qualité, on finirait par oublier que certains vigneronns élaborent aussi des beaujolais délicieux. Un vin à ne pas manquer par tous les amateurs de vins gouleyants au fruité exubérant !

**Traduction du commentaire paru dans «The Wine Advocate» Robert PARKER (89/100) :** "Le Beaujolais 2018 de Guignier dévoile au nez une explosion de griottes, de petits fruits rouges et d'amande toastée. Au palais, vin moyennement corsé, charnu, succulent, ample et plein. Voilà un magnifique vin à l'excellent rapport qualité/prix provenant de vignobles certifiés bio. Michel Guignier gère un petit domaine biologique à Morgon qui mériterait d'être mieux connu. Les vignobles particulièrement soignés et un patrimoine enviable de vieilles vignes constituent l'ossature de son savoir-faire. Guignier souligne que la culture biologique ne doit absolument pas être confondue avec agriculture négligente. Les vendanges relativement tardives sont suivies par une macération semi-carbonique en cuves de ciment et un élevage en cuves et en barriques usées, voilà les ingrédients du travail dans les chais. Le résultat ? Des vins sérieux mais expressifs, avec un millésime 2018 qui est une grande réussite pour ce domaine. Il est vivement conseillé aux lecteurs de faire connaissance avec les vins de cet excellent vigneron."

Artikelnummer:	686L
Land:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais
Appelatie:	AC Beaujolais
Druivensoort:	Gamay
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

N°:	686L
Pays:	France
Région:	Beaujolais
Appellation:	AC Beaujolais
Cépage:	Gamay
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)