

## SAINT-AMOUR Domaine du Paradis Georges Duboeuf

Het Beaujolais-gebied is het beste bewijs dat de bodem (terroir) wel degelijk een belangrijke rol speelt bij het maken van wijn. Men gebruikt in alle 10 crus van de Beaujolais dezelfde druif (Gamay), en toch heeft elke cru een eigen karakter dat door goede wijnbouwers wordt bestudeerd en tot uitdrukking gebracht met alle mogelijkheden die de oogst biedt. Het kan uiteen lopen van zeer fruitig en geurig tot zwaardere en rijkere flessen die men enkele jaren moet bewaren. Nochtans is die laatste groep in de minderheid. Meestal mag u fruitige, eerder lichte, zomerse wijnen verwachten. Saint-Amour is van de 10 Beaujolais cru's zeer zeker degene met de mooiste naam. Niet de zwaarste Beaujolais, eigenlijk een uitgesproken charmante wijn. De plaatselijke wijnboeren omschrijven hem dan ook vaak als 'tendre'. Zo is ook dit 'domaine Des Sablons'; soepel, fruitig en plezierig van smaak met toch voldoende onderbouw. Het domein is al meer dan honderd jaar, al vijf generaties lang, eigendom van de familie Siraudin. Deze wijn werd geselecteerd en gebotteld door de grootmeester himself 'Georges Duboeuf'. Drink deze cru best jong, tussen zijn eerste of tweede jaar bewaar hem best niet langer vier jaar. Schenken op 16 à 17 graden Celsius. De zomer in het glas.

<b>Artikelnummer:</b>	461M
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Beaujolais
<b>Appelatie:</b>	AC Saint-Amour
<b>Druivensoort:</b>	Gamay
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## SAINT-AMOUR 'Domaine du Paradis' Georges Duboeuf

Le Beaujolais est la preuve 'vivante' que le terroir joue un rôle considérable dans la production du vin. Les dix crus du Beaujolais recourent tous au même cépage (le gamay). Pourtant, chaque cru se démarque par son propre caractère qui fait l'objet de toutes les sollicitudes des vigneron et qui s'exprime à travers toutes les possibilités offertes par les vendanges. La palette des traits de caractère s'étend du vin très fruité, au bouquet expressif, aux bouteilles plus corsées et plus riches qu'il faudra conserver quelques années. Ces derniers vins sont toutefois minoritaires. Généralement, vous découvrirez des vins fruités, plutôt légers et estivaux. Parmi les 10 crus du Beaujolais, Saint-Amour est certainement celui qui porte le plus beau nom. Ce n'est pas le plus corsé, en réalité il s'agit d'un vin particulièrement charmant. Les viticulteurs le qualifient souvent de 'tendre'. C'est également le cas du 'Domaine des Sablons': souple, fruité, au goût agréable et tout de même suffisamment charpenté. Le domaine a plus de cent ans. Depuis cinq générations il est la propriété de la famille Siraudin. Ce vin a été sélectionné et mis en bouteille par le grand maître 'Georges Duboeuf' en personne. Dégustez ce cru dans sa jeunesse, de préférence entre sa première et sa deuxième année et ne le conservez pas au-delà de sa quatrième année. A servir à 16-17 degrés Celsius. Le soleil d'été dans votre verre !

<b>N°:</b>	461M
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Beaujolais
<b>Appellation:</b>	AC Saint-Amour
<b>Cépage:</b>	Gamay
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts