

Regni  Aoc 2022 - G. Descombes



Nazione: Francia
Regione: Beaujolais
Genere: Vino
Denominazione: Regni  AOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Gamay
Annata: 2022
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilit : Sicuro - presenza affidabile

Gamay, fermentazione spontanea e macerazione semicarbonica. Affinamento per circa 6 mesi in legno piccolo e almeno 12 mesi di bottiglia.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: Marasca, pepe nero, fiori essiccati

Naso: floreale, scuro, fruttato e pepato

Bocca: strutturato, fresco, minerale e profondo

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a vicini a Morgon, nel cuore del Beaujolais, dove l'uva principe   ovviamente il Gamay e i suoli prevalentemente granitici e argillosi conferiscono ai vini grande mineralit , tensione e complessit .

Il Gamay in questi territori perde l'animo spensierato, frivolo e superficiale dei canoni del Beaujolais Nouveau, assumendo un carattere serio, complesso e profondo, capace di esprimersi con grande schiettezza in giovent  ma raggiungendo la sua forma migliore con qualche anno sulle spalle.

Qui Georges Descombes, membro non ufficiale della “Gang of Four” del Beaujolais (composta da Marcel Lapiere, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton) fonda nel lontano 1988 il Domaine Descombes, dopo essere diventato amico e allievo dello stesso Lapiere.

Da subito l'intenzione è quella di far trasparire ed esprimere ogni terroir da cui provengono i suoi Gamay, sottolineando le differenze climatiche, territoriali e geologiche che contraddistinguono i vari appezzamenti, situati prevalentemente nei 15 ettari delle Appellation di Morgon, Brully, Regnie, Fleury e Sant Amour.

Inerbimento in vigna, nessun input chimico in fase di vinificazione, poca solforosa, macerazione semi-carbonica in fase pre-fermentativa, nessuna filtrazione e soste prolungate in bottiglia prima della messa in commercio sono gli elementi che caratterizzano la produzione di Georges.

Il Reignè è un Gamay proveniente dalle vigne più giovani situate nell'omonimo comune, dove i terreni sono granitici in superficie e argillosi in profondità.

Un'Appellation dà vita a vini molto equilibrati, scuri, floreali e dove la struttura donata dall'argilla presente nel terreno è sorretta da una vena di acidità e mineralità in grado di rendere il sorso vellutato e piacevole.