

Brouilly Aoc 2023 – G. Descombes



Nazione: Francia
Regione: Beaujolais
Genere: Vino
Denominazione: Brouilly AOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Gamay
Annata: 2023
Fermentazione: Macerazione carbonica e fermentazione alcolica
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Cemento e legno
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: 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: Fiori, sottobosco e fragola

Naso: floreale, frutti rossi e leggerezza

Bocca: fine, morbido, tannino setoso e sorso fresco

Vista: Rosso rubino

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

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 gioventù 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 Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton) fonda nel lontano 1988 il Domaine Descombes, dopo essere diventato amico e allievo dello stesso Lapierre.

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, Brouilly, 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 Brouilly è un Gamay proveniente dalle vigne più giovani situate nell'omonimo comune, il più meridionale, a circa 500 metri di altitudine.

Un'Appellation dà vita a vini morbidi, freschi, fruttati, floreali, dal sorso leggiadro e semplice, nonostante un tannino in entrata che conferisce struttura e una certa austerità in gioventù.