

Beaujolais Village Cuvée Gigi Gamay 2021 - G. Descombes



Nazione: Francia
Regione: Beaujolais
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Gamay
Annata: 2021
Età delle Vigne: 30-40 anni
Tipo di impianto: Alberello
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gamay, fermentazione spontanea. Affinamento per circa 12 mesi in cemento
Biologico non certificato.
Sentori chiave: Prugna, mora e pepe

Naso: fruttato, vinoso, note speziate e vegetali
Bocca: succoso, fruttato, speziato e fresco
Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

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 Appelation 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.

Cuvée Gigi è un Gamay proveniente dalle vigne più giovani e sparse.

Un vino immediato, succoso, fruttato con accenni di speziatura e note vegetali, in grado di far trasparire un primo approccio ai territori del Beaujolais, ma non esprimendo nessuna Appelation nello specifico: il Vin de Soif dell'azienda.