

# Domaine de Colonat Chiroubles Coteau de la Lanjagne

<b>Alkuperä:</b>	Ranska, Bourgogne, AC Beaujolais Cru
<b>Rypälelajike:</b>	Gamay (noir à jus blanc) 100 %
<b>Kypsyty:</b>	Terästankkikypsytetty
<b>Suljentatyyppi:</b>	Luonnonkorkki

Domaine de Colonat on 1828 perustettu tila Morgonin kylässä, Bourgognen Beaujolais'ssa. Tällä hetkellä vetovastuussa ovat Christine ja Bernard, jotka edustavat perheen 7. sukupolvea.

Tila tuottaa Beaujolais'n alueella viiniä 7 appellaatiossa eli laatuluokassa: Morgon, Fleurie, Moulin à Vent, Chiroubles, Regnie, Beaujolais-Villages (rose- ja punaviini). Nämä edustavat Beaujolais'n laadukkampaa puolta eli kyseessä ei ole satovuoden viini "Beaujolais Nouveau".

Chiroubles'n cru sijaitsee 500 metrin korkeudessa. Viinitarhat ovat usein jyrkillä rinteillä, joten rypäleet poimitaan käsin. Eroosio on alueella suuri ongelma, ja sitä yritetään estää pengertämällä rinnetarhat. Maaperä on graniittia.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään keskitäyteläisen rubiinipunainen. Tuoksussa voi aistia mansikan ja vadelman lisäksi kukkeita aromeja, erityisesti orvokkia ja kurjenmiekkää. Suutuntuma on keskitäyteläisen hedelmäinen. Tanniinit ovat pehmeät ja hapot tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Kokonaisuus on hedelmäisen pyöreä.

## RUOKASUOSITUKSET

Tämä Chiroubles maistuu erityisen hyvin vaalean lihan, alueelle tyypillisten maustettujen makkaroiden ja maksan kanssa.

