



# Domaine Joubert Chiroubles 2018

RED WINE - CHERRY | SPICY | LIGHT

## CHARMANTE CHIROUBLES

Beaujolais is een regio in opmars en wat ons betreft mag dat blijven duren. Sappige, fruitige Gamay met zachte tannines en heerlijk drinkplezier. In de neus bosaardbeien en ander knapperig rood fruit. Het mondgevoel is zacht en fluwelig maar wel serieus. Diepte en densiteit van het fruit gekoppeld aan fruitigheid en wat vlezigheid zorgen voor puur plezier.

## WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT



### ASSEMBLAGE

Gamay



### BODEM

Graniet



### HOOGTE WIJNGAARD

250m

Deze Gamay wordt natuurlijk gevinifieerd; geen toegevoegde gisten, geen enzymen, quasi geen sulfieten en hij wordt niet gefilterd noch geklaard. De fermentatie gebeurt snel om de sappige fruitigheid te bewaren en niet teveel tannines te extraheren.

## TIPS OM TE GENIETEN



### FOOD PAIRING

Zachte kazen en charcuterie schotel



### SERVEERTEMPERATUUR

13 - 16°C



### WIJNGLAS

Jancis Robinson: één glas voor alles

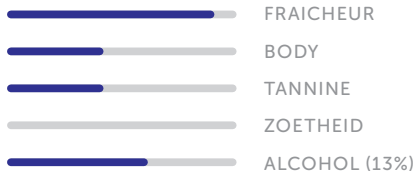


### BEWAARPOTENTIEEL

Kan je best drinken voor: 2024

Carine werkte in human resources toen haar vader Marcel haar voorstelde het familiedomein verder te zetten. Ze waagde de sprong, en mét succes!

## WIJNPROFIEL



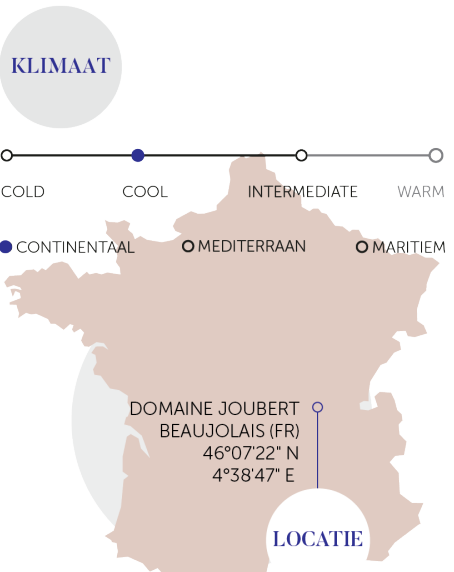
# Domaine Joubert

FRANKRIJK | BEAUJOLAIS

## DE MOOIE, MINERALE MEERWAARDE VAN ROZE GRANIET

In 1972 besloot Marcel Joubert om de toekomst van Domaine Joubert veilig te stellen: de wijnstokken - allen tussen de 30 en 100 jaar oud - zouden voortaan perfect beschermd en onderhouden worden, en de viticultuur zou 100% biologisch worden om de terroir in die natuurwijnen zo goed mogelijk te laten uitkomen. Want die terroir bestaat vooral uit roze graniet, die fenomenale mineraliteit en een ongeziene rode gloed garandeert.

“Wij willen zo natuurlijk mogelijk werken in onze wijngaard, daarom staan er ook vijf keer minder wijnstokken in dan gemiddeld in Beaujolais.”



## WIJN-WEETJES

- In 2016 nam Carine Joubert het over van haar legendarische vader Marcel
- Joubert kreeg de wijnpassie van de erg gehypte Marcel Lapierre
- De productie bedraagt 60-70.000 flessen per jaar

## VINETIQ SELECTION

Puur natuur, geen sulfieten bij vinificatie of in de fles. Een spontane werkwijze, waardoor het soms wachten is op de beaujolais. Maar het resultaat is dan wel meteen de moeite: heel gebalanceerde en stabiele wijnen - niet zo evident als je natuurlijk werkt!

VINETIQ