

vitis.

Frankrijk > Beaujolais

DOMAINE K. DESCOMBES

> BEAUJOLAIS BLANC

> 2023



PROFIEL >



WIJNMAKER >

Kéké Descombes



DRUIF >

100% Chardonnay



JAARGANG >

2023

STIJL >

FRAÎCHEUR >



BODY >



MINERAAL >



COMPLEX >



PAIRING >



FOOD >

GROENE ASPERGES

KALFSFILET

KREEFT

VENUSSCHELPEN



KAAS >

CHÈVRE FRAIS

KAASPLANK

BRIE DE MEAUX

SERVEERTIPS >



TEMPERATUUR >

10-12 °C



VENSTER >

tot 2028

AROMA'S >

APPEL

PEER

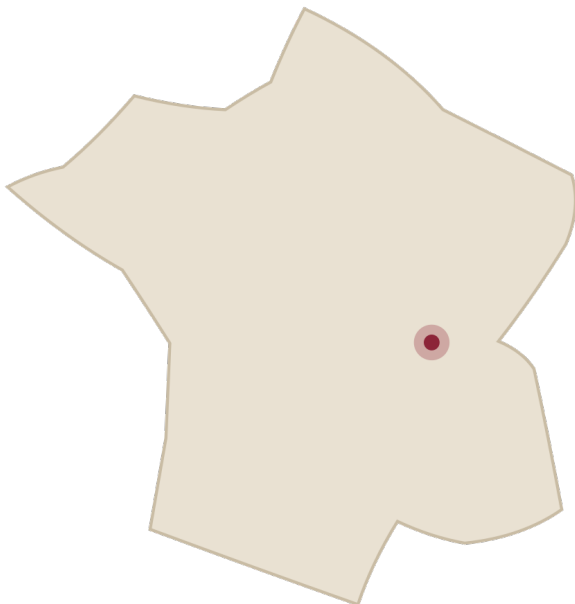
CITRUS

HONING

ACACIA

ROOM

THE BEST
GRAPES
BOTTLED
FOR YOU



LOCATIE >



APPELLATIE > Beaujolais Blanc

REGIO >

Beaujolais

LAND >

Frankrijk



KLIMAAT > Koel-gematigd en continentaal

WIJNBOUW >



WIJNGAARD >

De Chardonnay trossen komen van hun in terrassen uitgewerkte wijngaard uit Pruzilly, die aan de appellatie Saint-Véran grenst. De cultivatie gebeurt zonder het gebruik van herbiciden en pesticiden.



VINIFICATIE >

De trossen ondergaan een directe persing waarna het sap in een mix van cuves en kleine eiken vaten wordt gedaan. Na de fermentatie volgt nog een 6 maanden durende rijping. Tijdens de vinificatie wordt er geen sulfiet toegevoegd.

DOMAINE K. DESCOMBES >

Kévin Descombes behoort tot de meest talentvolle vertegenwoordigers van de nieuwe generatie Beaujolais-wijnmakers. Vanuit Villié-Morgon bouwde hij sinds 2013 een eigen domein uit, geïnspireerd door de filosofie van zijn vader Georges Descombes, maar met een duidelijke persoonlijke signatuur. Wat begon met vier hectare familiewijngaarden groeide uit tot een domein van ongeveer dertien hectare verspreid over appellaties zoals Morgon, Moulin-à-Vent, Beaujolais en Beaujolais Blanc. De focus ligt op Gamay voor de rode wijnen en Chardonnay voor de witte, afkomstig van zorgvuldig geselecteerde percelen op granietrijke bodems die zorgen voor frisheid, mineraliteit en terroirexpressie. In de wijngaarden wordt volledig zonder herbiciden of pesticiden gewerkt en staat respect voor bodemleven en biodiversiteit centraal. Ook in de kelder kiest Kévin voor een natuurlijke aanpak met traditionele macération carbonique, spontane vergisting met inheemse gisten en een minimale interventie. Slechts bij het bottelen wordt indien nodig een beperkte hoeveelheid sulfiet toegevoegd. Het resultaat zijn pure, levendige en karaktervolle wijnen die het unieke karakter van de Beaujolais op een authentieke en eigentijdse manier weerspiegelen. Dankzij hun elegantie, energie en drinkbaarheid behoren de wijnen van Kévin Descombes vandaag tot de referenties van de moderne Beaujolais.