

Louis Boillot, Moulin a Vent Plantier de Favre, 2016

Louis Boillot, pocházející z velkého volnayského klanu Boillotů, se přesunul z Gevrey-Chambertin do Chambolle, kde sídlí jeho partnerka Ghislaine Barthod, se kterou nyní sdílí sklepy a stará se i o její vinice. Od té doby získala jeho vína na přesnosti a zejména od r. 2010 opouštějí jeho sklepy pěkně strukturovaná a elegantní vína. Klenotem jsou staré vinice v Nuits-St-Geroges premier cru Les Pruliers, málo vídaná Gevrey premiers crus Cherbaudes (soused GC Chapelle a Mazis) a Champonnet a top Volnay premier cru Les Caillerets. Dříve pracoval s bratrem a otcem v Domaine Lucien Boillot v Gevrey, ale v roce 2002 založil vlastní vinařství s prvním vínem ročníku 2003. V současnosti hospodaří na cca 7 hektarech vinic, z nichž většina je ve věku 55 let a více. Hrozny jsou tříděny již ve vinici, jsou 100% odstopkovány a procházejí studenou předfermentační macerací. U většiny vín používá 20-30 % nového dřeva s následným školením 16-18 měsíců před plněním do lahví, a to bez filtrace. Jejich syn Clément Boillot-Barthod, který má momentálně na starosti vinařství v Beaujolais tak jednoho dne zdědí obě domény (Louise a Ghislaine) a vytvoří tak jednu z nejlepších domaine v Burgundsku.



Region: Francie > Bourgogne > Beaujolais > Moulin-a-Vent



Popis: Bohaté a seriózní Beaujolais Cru ze starých vinic I z tak trochu opovrhované odrůdy Gamay lze vytvořit nádherné, elegantní víno s výrazem, které má poměrně dobrý potenciál ke zrání a bude pro Vás určitě příjemným překvapením v poměru k velmi dobré ceně.
Alkohol: 13,5% Obj.



Odrůda: Gamay 100%



Barik: Zrálo v sudu



Teplota pití: 16 °C



Gastronomie: Houby, hovězí, pernatá, sýry



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Oxid siřičitý (SO2), siřičitany

