

Jean Foillard Beaujolais Nouveau (2018)

IDENTIDAD

Bodega	Jean Foillard
Nombre	Beaujolais Nouveau
Año	2018
Uvas	Gamay (100 %)
Ubicación	Francia > Beaujolais / Lyonnais
Categoría	Vino Tinto
Precio	11,00 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación carbónica durante 10 días. Sólo se utilizan levaduras autóctonas, no se añaden sulfitos, no se corrige la acidez, ni se chaptaliza ni se filtra.
-------------	---

VIÑEDO



Jean Foillard Beaujolais Nouveau (2018)

Viticultura Bodega: Domaine Jean Foillard

Jean Foillard se hizo cargo de dominio de su padre en 1980. La mayor parte de sus viñedos están plantados en la Côte du Py, la famosa pendiente en las afueras de la ciudad de Villié-Morgon. Suelos de granito y esquisto se sientan en un abanico aluvial en el punto más alto.

Desde el principio, Jean comenzó a seguir las enseñanzas de Jules Chauvet, un tradicionalista que desafió a todo lo que las marcas más comerciales se pregonaban en la región. Jean y otros tres viticultores locales, Marcel Lapiere, Jean-Paul Thévenet, y Guy Breton, pronto se unieron al movimiento. Este movimiento pidió un retorno a las viejas prácticas de viticultura y vinificación: a partir de viñas viejas, sin el uso de herbicidas sintéticos ni pesticidas, cosecha tardía, rigurosamente la clasificación para mantener sólo las uvas sanas, añadiendo mínima dosis de dióxido de azufre o ninguno en absoluto, y se niega tanto chaptalización y filtración.

El resultado final permite que los vinos se expresen de forma natural. La finca cuenta con casi catorce hectáreas. Los vinos de Foillard son profundos, estructurados y complejos, con una exuberancia aterciopelada que los hace irresistibles siendo jóvenes a pesar de su potencial de envejecimiento.

Ojalá que todos los beaujolais sean tan consistentes como los de Foillard! Es la pasión y dedicación de Jean, que han traído el orgullo de nuevo a la crus de Beaujolais.

Tierra Buena calidad de la cosecha, con uvas sanas y pieles gruesas, bien maduras. Bajo nivel de acidez y taninos maduros y sedosos.

COMENTARIO

Comentario Todos los años, en el mes de noviembre se produce unos de los acontecimientos más esperados en el mundo vinícola: La llegada del BEAUJOLAIS NOUVEAU, uno de los primeros vinos del año. El más popular entre los vinos jóvenes del mundo y -sobre todo- el pretexto para una gran fiesta.

Posiblemente Domaine Jean Foillard elaborado el mejor Beaujolais, revela el gusto de su terruño y el uso de viejas viñas exentas de tratamientos químicos.

En la elaboración de este vino se utilizan sólo levaduras autóctonas, no se añaden sulfitos, ni tampoco se corrige la acidez y no se chaptaliza ni se filtra.

CATAS (1)

Fecha **9 de enero de 2019**

Catador **Curso De Cata**

Puntuación **87.0**

Jean Foillard Beaujolais Nouveau (2018)

Platos Es un vino para acompañar carnes asadas a la parrilla o al horno, además de ser una excelente opción de vino para acompañar pastas, ensaladas y quesos. Es la combinación ideal para comidas en festividades como navidad o año nuevo, por su facilidad al maridar diversos tipos de alimentos.

Notas **NOTA DE CATA DE LAVINIA:**
Es un vino joven que se caracteriza por tener un sabor ligero y afrutado, ya que en la boca se encuentran notas de frutos rojos como fresas, cerezas y frambuesas. Además, la ausencia de taninos hace que sea un vino suave y fácil de beber.
Aromas de gominola de cereza, frambuesa, caramelo de fresa y nata.
Toques sutiles de regaliz, pera y violetas.

Visual Color rojo claro. Capa baja. Bastante carbónico.

Olfato En nariz se aprecian aromas a frutas rojas

Boca Es un vino elegante afrutado y ligero, pero para mi gusto un poco apocado, le falta más de "potencia"
Se bebe con gusto.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		