



Terres-Dorées, FRV100 SLUTSÅLD

159:-

127,20:- exkl moms

Artikelnummer: BR-BEAUB1406

Typ: Mousserande och söta

Producent: Domaine Terres Dorées Jean-Paul Brun

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Distrikt: Beaujolais

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 7,5%

Serveras vid: 6-8

Ekologisk: Ja

Druvor: 100% Gamay

Årgång: NV

Klassificering: Mousserande kvalitetsvin

Vinification: Enligt "methode ancestrale" som är en gammal metod på helt naturliga grunder. Vinet pressas försiktigt med en gammaldags manuell press. Vinet sätts i jäsning genom druvans naturliga jäst. Sockret som omvandlas till alkohol är också det begränsat till vad som finns naturligt i druvan. När jäsningen nått ca 6 procent alkohol kyls det så att jäsningen avstannar. Man buteljerar vinet och då temperaturen stiger kommer jäsningen åter igång. Vinet jäser färdigt i flaskan till ca 7,5 procent alkohol. Kolsyran stannar i flaskan och man har fått ett lätt mousserande vin.

Växtplats och jordmån: Växer 250- 300 m över havet med exponering mot syd/sydväst. Regionen Pays des Pierres Dorées i Beaujolais. Jordmånen som består av lera och kalksten luckras upp genom plöjning. Odlingen sker efter ekologiska principer.

Mognadslagring: Efter andra jäsningen i butelj på jästfällningen i ca 6 månader. Drickes bäst inom 3-5 år

Skörd: Stockarna är i snitt 20 år gamla 9000 / ha. Binds upp i Cordon-stil. Skördas för hand

Avsmakning: Färg: Ljust röd med pärlande bubblor. Doft: Fruktig med aromer från jordgubbar och små röda bär . Smak: Sötfruktig med frisk syra. Lite som ett fruktbål med somriga bär.

Innehåll: Socker < 2g/l Syra 4 g/l Svaveldioxid E220