

BEAUJOLAIS-VILLAGES 2022

Art. nr 2317

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent Marc Dudet

Ursprung Beaujolais, Frankrike

Varukategori Röda viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Gamay 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 2,1 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Fruktdriven och härligt floral doft. Smaken är nyanserad och bärig med tydligt inslag av blåbär, skogshallon och söta kryddor. Vinet har en livlig energi med mineraldriven eftersmak.

Tillverkning Vinet har delvis genomgått så kallad macération carbonique, dvs hela, okrossade, druvklasar läggs i en sluten tank fylld med koldioxid. Jäsningsprocessen startar då inifrån druvorna med hjälp av enzymer som börjar bryta ner sockrets som omvandlas till alkohol. Efter ett par dagar så pressas druvorna och jäsningen slutförs enligt traditionellt vis.

Lagring Vinet har lagrats 8 månader i ståltank före buteljering.

Passar till Serveras lätt kylt vid 16-18°C till rätter av kyckling, kalv eller smakrika grönsaksrätter.



Om producenten

Beaujolais är en del av Södra Bourgogne och har varit på tapeten de senaste åren då regionens producenter mer och mer frångått den lätta bäriga stilen till förmån för uttrycksfulla viner med karaktär av mörka bär, örtighet och mineral.

Negocianten Marc Dudet grundades i början av 80-tal i den lilla byn Romanèche-Thorins och är granne till regionens välkända Georges Duboeuf. Dudet gör vin med kontrakterade odlare från olika delar av Bourgogne (bland annat Beaujolais & Pouilly-Fuisse). Hans viner upplevs, som för regionen betraktat, smakrika och med en steng mineraldriven finish.