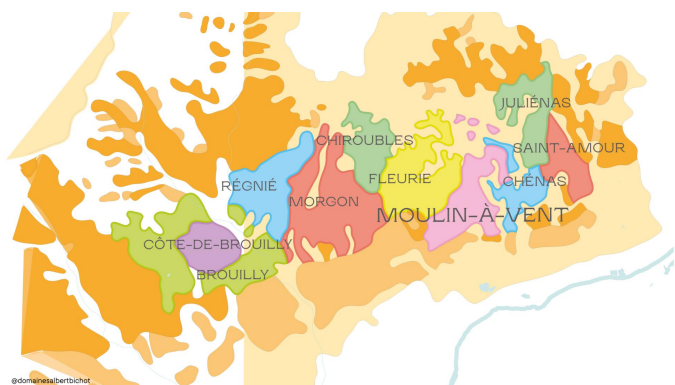




BELIGGENHED

Beaujolais

VINDRUE

Gamay

TERROIR

Granitisk og sandet jord, let lerholdig

PRÆSENTATION

Vores "Mr NO" cuvée er lavet af druer, der er produceret i Quincié-området, et stejlt område beliggende umiddelbart vest for Brouilly og Côtes de Brouilly-vinmarkerne, der er meget kendt for sine tætte og meget klassiske Beaujolais Villages. Druer fra Blacé-området (et overgangsområde mellem Brouilly og Beaujolais Villages mod syd) er også brugt i blandingen for at tilføre friskhed, intens frugtighed og blomsternoter. "Mr NO"

VINFREMSTILLING/LAGRING

Udførelse af en gærtank (indfødte gær). Gæring maceration i åbne termoregulerede tanke i cirka 10 dage. Aldring i rustfrie ståltanke i 6 til 7 måneder.

SMAGNING

Meget velduftende buket med noter af røde og sorte frugter (jordbær, hindbær, solbær...). Let og lækker mund med finesse fra silkebløde tanniner. En ideel vin, der vil klare sig igennem alle årstider uden problemer.

SERVERING

Server ved 12-13° C.

Nydes i sin tidlige ungdom eller inden for 3 år for at bevare frugtens nydelse.

MADPARRINGER

Pølse- og ostefad

Vegetariske forretter og hovedretter

Grillede eller stegte kød og fjerkræ

