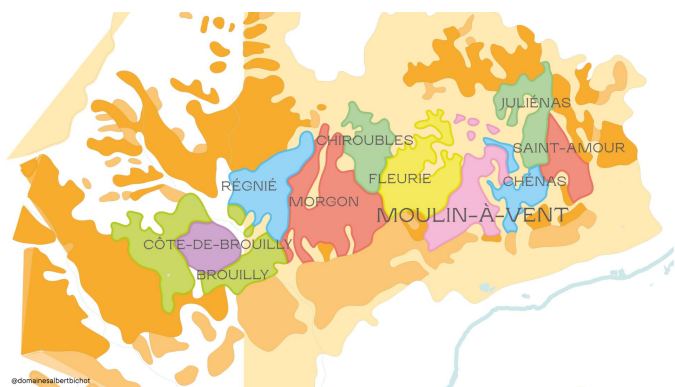




BELIGGENHET

Beaujolais

DRUE

Gamay

TERROIR

Granittiske og sandholdige jordsmonn, lett leirholdig.

PRESENTASJON

Vår "Mr NO" -vin kommer fra druer dyrket i Quincié-området, et bratt område like vest for Brouilly og Côtes de Brouilly, kjent for sine tette og svært kvalitetsrike Beaujolais Villages. Druer fra Blacé-området (som ligger mellom Brouilly og Beaujolais Villages i sør) blir også brukt for å tilføre friskhet, intens fruktighet og blomsternoter. "Mr NO" blir laget uten tilsatt sulfitter, gjær, klarningsmidler og blir ikke filtrert. En

VINLAGING/MODNING

Produksjon av en gjæringsbeholder (innfødt gjær). Gjæring i termoregulerte åpne tanker i omtrent 10 dager. Lagring i rustfrie ståltanker i 6 til 7 måneder.

SMAKSPRØVER

Svært duftende bukett med toner av røde og svarte frukter (jordbær, bringebær, solbær...). Lettfordøyelig og smaksrik munnfølelse innhyllet i finesse av silkeaktige tanniner. En ideell vin som vil klare seg gjennom alle årstider uten problemer.

PASSER TIL

Server ved 12-13° C.

Å nytes i sin ungdom eller innen 3 år for å bevare fruktens glede.

MATSAMMENKOBLINGER

Kjøtt- og ostefat

Vegetariske forretter og retter

Grillet eller stekt kjøtt og fjærkre

