

2012 CHRISTIAN BERNARD FLEURIE VIEILLES VIGNES HALVFLASKE

FRANKRIG, BOURGOGNE, BEAUJOLAIS



Liflig, elegant og kompleks

Funklende rød i glasset med en livlig bouquet af rene røde kirsebær og jordbær. I munden er vinen frisk og med en levende frugt, her er noter af jordbær og til sidst lidt sekundære aromaer i form af tobak og chokolade. En kompleks vin i den lette elegante stil.

En herlig ledsager til lyst kød, salater og milde oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Denne Fleurie rødvin er fremstillet på Gamay-druen, der er høstet fuldmodne i september måned. Druerne gæres ved den traditionelle Maceration Carbonique metode, hvor der udtrækkes maximal friskhed af druerne. Druerne lagres på store træfade inden den endelige klaring og aftapning på vingården. Denne rødvin er bedst i sin ungdom, hvor den besidder mest friskhed og intens frugt.

Om Producenten

Domaine Christian Bernard ligger på en sydvendt skråning 200 meter over havets overflade og dækker et areal på 10,3 ha, hvor den magre granitholdige jord skaber voksested for Gamay-druen. Vinstokkenes alder ligger fra 30 - 70 år og yder et årligt høstudbytte på 35 hl pr. ha. Et lavt udbytte af høj kvalitet. Bernard ejer parceller flere forskellige steder i Fleurie kommunen og vinificerer de enkelte parceller separat, inden den endelige blanding.