2017 DOMAINE MONTERNOT BEAUJOLAIS VILLAGES HALVFLASKE

FRANKRIG, BOURGOGNE, BEAUJOLAIS



Frugtig med god længde

Domaine Monternot, Beaujolais Villages, har en mørkere rød farve end de fleste vine fra Beaujolais. Pæn intensitet og rød frugt i duften. Smagen byder på modne hindbær og en god længde i eftersmagen.

En fin ledsager til Lyst kød,fjerkræ, kalv, delikatesser samt bløde og stærke ostetyper. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ● — ○ — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Vinificationen er traditionel for Beaujolais - maccération-carbonique, hvor de hele druer gærer under kulsyretryk ved en kontrolleret temperatur på 30°C for at bevare druernes store frugtrigdom i vinen. Efterfølgende lagres vinen på rustfri ståltanke, inden aftapningen på flaske finder sted sidst på vinteren.

Om Producenten

Domaine Monternot ligger centralt i Beaujolais Villages appellationen nær byen Blacé, 30 km nord for Lyon. Domainets jorder dækker et areal på 14 ha, hvor jorden er ler- og kalkholdig.

En del af markerne ligger på sydøstvendte skråninger og på en bakketop med permanent solskin. Markerne er 100% beplantet med druesorten Gamay, der er den eneste tilladte i Beaujolais. Vinstokkenes alder ligger fra 5-100 år. Ved høsten i begyndelsen af september er druerne fuldmodne med en fin syre-/sukkerbalance. Druerne plukkes manuelt. Det årlige høstudbytte udgør 60 hl pr. ha.