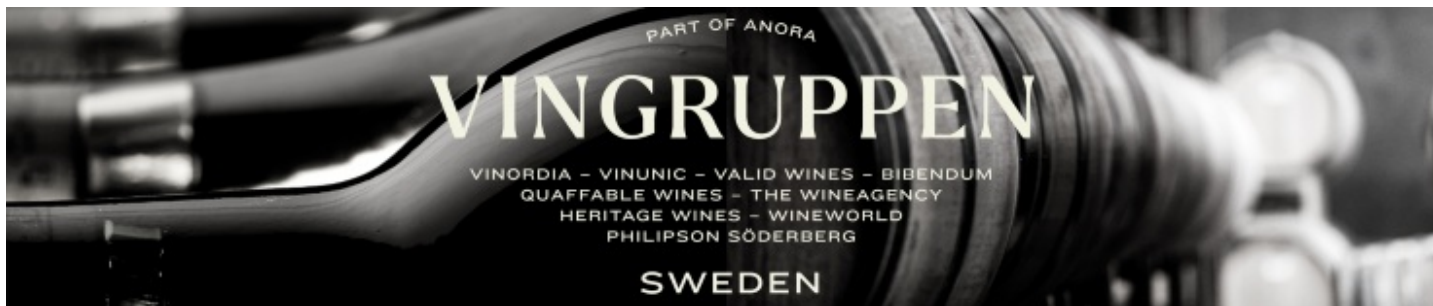




## DOMAINE DES PONTHEUX CHIROUBLES 2020

**Art. nr** 51776

**Pris** 139,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Georges Duboeuf

**Ursprung** Beaujolais, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Vegan

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Gamay 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 6,2 g/l

**Restsocker** 1,9 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Intensivt fruktig doft med tydliga inslag av röda bär och svarta vinbär. Delikat, lätt och elegant i smaken med en mjuk tanninstruktur.

**Tillverkning** En del av druvorna får jäsas i hela klasar i ståltank i enlighet med kolsyremetoden. 8-10 dagars maceration. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

**Passar till** Serveras vid 16°C till charkuterier, kallskuret eller lätta rätter av ljust kött.

**Information** Pontheux betyder "liten bro". Denna domän har, sedan den grundades 1889, gått i arv i generationer inom familjen Meziat.

## Om producenten

Det är svårt att prata om Beaujolais utan att prata om Georges Duboeuf. Innan Georges kom in i bilden var Beaujolais fortfarande en mindre kuriositet som främst konsumerades lokalt och på några stadskrogar i Paris. Någon export var det inte tal om, och inte heller var de idag kända kommunerna Morgon, Moulin-à-Vent eller Julienas några särskilt välrenommerade ursprung. Troligen hade inte heller 70- och 80-talssuccén "Beaujolais Nouveau" kunnat hända utan Dubouefs idoga arbete med att göra Beaujolais till ett världskänt ursprung. Det är med andra ord inte utan fog han ofta kallas "kungen av Beaujolais". Till skillnad från många andra kungar byggde dock Georges sitt eget kungarike – med endast en cykel, en pakethållare,

och en hel del list till sin hjälp. Uppvuxen under enkla förhållanden till en mindre vinmakarfamilj började Georges sälja familjens vita viner på sin cykel. Georges trampade från by till by och knackade dörr på de lokala krogarna för att - allt som oftast – möta mer motstånd än framgång. Till slut fattar dock krögaren och kocken Paul Blanc tycke för hans viner, och snart därefter följer fler och fler beställningar från andra kändiskockar. En dag frågar Paul Blanc ifall Georges inte skulle kunna göra ett rödvin åt honom, varpå Georges kommer på tanken att höra av sig till sina vinodlarkontakter i Beaujolais och – genom att kombinera deras samlade styrkor och volymer – starta upp som negociant.

1964 startar han ett syndikat med 45 vinodlare. 50 år senare exporteras Georges viner till 120 länder och blir en av landets mest framgångsrika vinproducenter. Dubouefs styrka ligger i deras svårslagna erfarenhet med att locka fram det bästa av Beaujolais i alla prisnivåer och kvalitetsklasser. Tack vare deras vida kontaktnät och ägor i alla delar av området kan de likt en skicklig konstnär eller mästarkock enkelt komponera fram en helhet ur alla olika beståndsdelar. Duboeuf, skulle man kunna påstå, representerar en mosaik av Beaujolais, ett kollage av det bästa Beaujolais har att erbjuda.

Läs mer på [duboeuf.com](http://duboeuf.com) och följ gärna på Till Georges Dubouefs Instagram

