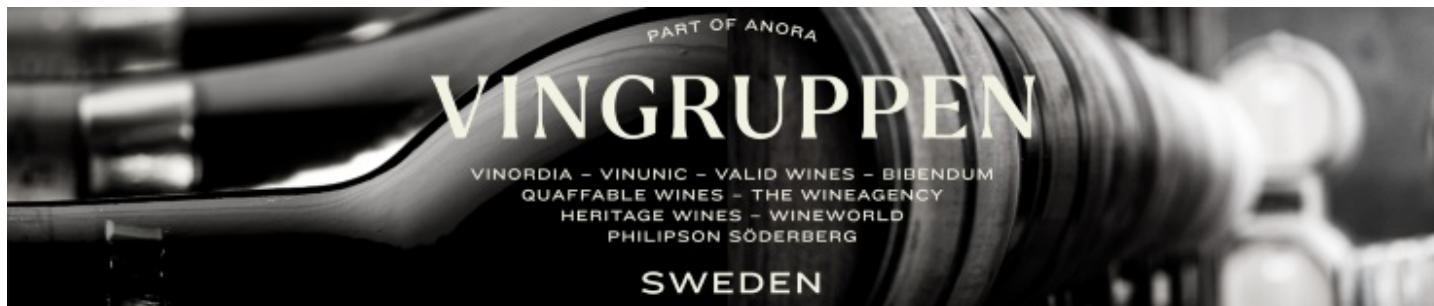




FLEURIE 2024

Art. nr 1044793

Pris 189,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Château de la Chaize

Ursprung Beaujolais, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Gamay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig något parfymerad doft med inslag av skogshallon, röda körsbär, smultron, örter, viol, blommor och grafit. Balanserad, mjuk och bärig smak med en välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Majoriteten av druvarna avstjälkas före pressning. 11 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 8 månader i cementtank.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt, men kan lagras upp till 5 år.

Passar till Serveras vid 14-15°C i större vinkupor till charkuterier eller till rätter av fågel, fläsk eller kalv, exempelvis örtstekt majskyckling med murklor, smörslungad färskpotatis och dragonsky, ankbröst med timjandoftande körsbärssky, rostade rödbetor och potatiskaka, grillad fläskkarré med dijonsenap och örter eller en kalvfrikassé med vårprimörer. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en svamp- och getosttarte med karamelliserad lök och valnötter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Saint-Marcellin, Saint-Félicien, Tomme de Savoie, Morbier eller Brillat-Savarin. Lufta gärna vinet 10-15 minuter före servering.

