



## MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROSIERS 2020

**Art. nr** 79767

**Pris** 165,90 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Georges Duboeuf

**Ursprung** Beaujolais, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Gamay 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 5,6 g/l

**Restsocker** 2,1 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Kkryddig doft med inslag av körsbär, torkade rosor och fat. Smaken är mjuk, bärig och törstsläckande och bjuder på frisk syra med välbalanserade och eleganta tanniner.

**Tillverkning** Vinet tillverkas enligt traditionell metod med kolsyrejäsning. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

**Lagring** 30% av vinet har lagrats på stora, gamla ekfat.

**Passar till** Serveras vid 14-16°C till eleganta rätter av fågel, vaktel, anka eller kalv.

**Information** Gérard Charvets familj har bott i Chénas i över 100 år. Han är uppvuxen i den 12 hektar stora vingården och känner en stor passion för så väl sina rankor som sina viner. Sedan hans far dog 1983 har Gérard ansvarat för Domaine des Rosiers och i det moderna vineriet skapar han eleganta, frukt drivna viner. Domaine des Rosiers är hållbarhetscertifierat av franska HVE, Haut Valeur Environnementale . Georges Duboeuf har sedan 1976 köpt egendomens totala produktion.



### 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 Duboeufs 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 kungarrike – 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.

964 startar han ett syndikat med 45 vinodlare. 50 år senare exporteras Georges viner till 120 länder och blir en av landets mest framgångsrika vinproducenter. Duboeufs 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 Duboeufs Instagram