

TERRIFIC WINES



Brouilly

Ett vin helt utan tillsatser av sulfiter. Vinfälten är belägna på det vulkaniska berget Mont Brouilly. Traditionellt gjord, klassisk Brouilly.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Domaine Didier Desvignes
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Beaujolais
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	75617
DRUVA:	Gamay (100%)	PASSAR TILL:	Fågel, Kyckling, Lamm, Ljust kött
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

199 kr

Karaktär

Toner av färska hallon.

Passar till

Passar bland annat till terrine på kanin och olika rätter på fågel. rekommenderas av producenten till viltpaté och bressekyckling.

Vinifikation

Manuell skörd av noggrant utvalda hela klasar. 6-7 dagar jäsning utan tillsatser av sulfiter under hela vinifieringen.

Om producenten

Familjen Desvignes är en av alla de där gamla vinfamiljerna, som hållit på med druvor och jästa brygder i generationer. Sex generationer närmare bestämt. Didier Desvignes var inte mer än 11 år när han började beskära ute i vingården. 1981 köpte han sin första egna markplätt i Morgon och kallade stället Domaine du Calvaire de Roche-Grés. Idag heter det mesta av produktionen på den allt större gården Didier Desvignes.

Här står odlingen i centrum. Didier menar att vinifieringen bara är ett sätt att ta terroir-avtrycket från odlingen till flaskan och ju mindre du lägger dig i, desto bättre är det. Lågt skördeuttag, biologisk mångfald, grönskörd... Ek-tunnor för den malolaktiska jäsningen i syfte att "ge djup och komplexitet". Minimalt med svavel eller, ofta, inget svavel alls. Den som vill lära sig skillnaden på de olika lägena i Beaujolais kan med fördel prova sig igenom Didier Desvignes sortiment (Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Fleuire...). Rent och snyggt och genomgående drivet av frukt och bra balans.

* Privatpriser inkl moms