

Morgon Côte du Py Magnum

Frankrike / Beaujolais / Beaujolais

Jean Foillard er en av de fire vinprodusentene i mikroskopgruppen eller "Gang of four", som dro igang kvalitetsrevolusjonen i Beaujolais fra 80-tallet og fremover. Målet var å få ut sannheten fra vinmarken ved å få vinene til å smake ærligst og renest mulig. De fokuserte derfor på lavintervensjon, naturlig gjær, lavest mulig svovling, og mest mulig naturlig produksjon. Ikke tilsetning av aromagjær, ikke fat, ikke chaptalisering, ingen tilsetninger og ikke noe tøys. Foillard regnes som en av de beste produsentene i Beaujolais.

Jordsmonn preget av hard, rosa sandstein. I praksis økologisk dyrkning, dvs fravær av sprøytemidler og kunstgjødsel, og manuelt arbeid (plogging) i vinmarken. Karbonisk maserasjon som starter ved å kjøle ned druene til mellom 4 °C og 7 °C.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Jean Foillard
Druetyper	100% Gamay
Analyse	Sukker: < 3 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Tiltalende og elegant duft med innslag av blomster og røde bær. Rik og saftig smak, dyp og aromatisk med flott konsentrasjon. Lang.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	3803905	4397600	kr. 908,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment