

Morgon Eponyme

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.

40-50 år gamle vinstokker. Vinmark på 1,5 HA. Jordsmonn med mager, skifrig granitt, med betydelige innslag av jernoksid og mangan. I praksis økologisk dyrkning, dvs fravær av sprøytemidler og kunstgjødsel, og manuelt arbeid (ploging) i vinmarken.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Jean Foillard
Druetyper	100% Gamay
Analyse	Sukker: < 3 g/l Syre: 6,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Tiltalende og kompleks duft av kirsebær, bringebær, krydder og mineraler. Rik og saftig smak, dyp og aromatisk med flott konsentrasjon. Lang.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7164401	4738746	kr. 504,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

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