

## DOMAINE DE LA PIROLETTE SAINT AMOUR

**Årgång** 2021

**Art. nr** 92414

**Pris** 199 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Terroirs et Talents

**Ursprung** Beaujolais, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Gamay Noir

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Nyanserad, bärig, något kryddig smak med inslag av skogshallon, blåbär, viol, lakrits och örter.

**Tillverkning** En blandning av hela druvklasar "whole bunch" och avstjälkades druvor jästes i cementtank med hjälp av den traditionella tekniken chapeau grillé där ett galler håller hatten av druvskal nedsänkt så att en jämn och varsam extraktion uppnås för att ge vinet en mjuk och elegant struktur.

**Lagring** Vinet är lagrat 12 månader i cementtank.

**Passar till** Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött eller till vegetariska rätter.

**Information** Egendomen Domaine de la Pirolette grundades på 1600-talet, sedan 2013 drivs egendomen av Gregory Barbet med familj. Domaine de la Pirolette har fått sitt namn från blomman "La Pirole".

