

SAINT-AMOUR CLOS DE LA BROSSÉ

Årgång 2019

Art. nr 93885

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Terroirs et Talents

Ursprung Beaujolais, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Gamay Noir 100%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Silkigt, elegant, komplext och relativt fylligt vin med toner av skogshallon, björnbär, körsbär, smultron, kryddor och färska örter.

Tillverkning Druvorna avstjälkades innan jäsningen. Producenten använder sig 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 Lantpaté, charkuterier, fågel- och fläskrätter, ostpaj, smakrika grönsaksrätter gärna med svamp, eller till mjuka komjölkostar.

Information Familjen Lebeaupain är ägare till den muromgärdade vingården Clos de la Brosse, belägen på 300 meters höjd i söderläge, vinrankorna är över 60 år gamla. Vinodlingen sköts av Gérard Lebeaupain, vinmakare är Yoan Pitoiset. Clos är benämningen för en muromgärdad vingård. Clos de la Brosse är ett av 12 climat inom Saint-Amour.

Omdömen

Marie Oskarsson, Göteborgsposten

Saint-Amour är en av de tio kvalitetsklassade byarna i Beaujolais som får sätta ut byns namn på etiketten. Detta underbart inbjudande rödbärgiga vin är ett fint exempel på varför, med sin doft av jordgubb och körsbär, fräschör, lätt rostade toner och fina längd.

Allt om Vin BRA KÖP! Läcker frukt med toner av klarbär, örter. Liten angenäm kärnig ton i avslutningen.

Christian Stojkovic, Vinbanken

Varmt mogen gamay med viol, blåbär, syrliga körsbär, tranbär, granatäpple, mandlar och kola. Ett vin som behöver lite tid för att öppna sig men ge den ett par år så kommer mycket att hända.

Sofia Ander, DinVinguide.se

Grand Cru-Beaujolais gjort i en saftigt stil som välkomnar en lägre temperatur och gärna en gryta med kyckling och gräddor eller en toast med svamp. Pigg och rak i ryggen med viol, vilda hallon och mogna jordgubbar.

