

## Piron Coq Leon

Rødvin / Frankrike / -

**Produsent:** Domaines Dominique Piron

**Årgang:** 2023

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** -

**Område:** -

**Drue:** 100% gamay

**Veil. pris horeca:** 135.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 159.9,-

**EDP nr. :** 9079121

**SAP nr. :** 9079121

**Vinmonopol nr. :** 12177101

### Innhold:

Syre:5.8

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



LETTVEKT

### Om produsenten

Dominique Piron, som grunnla vinhuset, ble født i Morgon i 1590. Siden den gang har det vært 14 generasjoner med vindyrkere i familien!

Terrenget i Piron's vinmarker er utfordrende og består av et lappeteppes av bratte skråninger med granitt- og skiferholdig jordsmonn. Vinhuset er opptatt av bærekraftig produksjon, hvor stikkordene er naturlig balanse og biologisk mangfold. Målet er å lage jordsmonnspregede og karaktersterke viner som samtidig er fruktige, nyanserte og elegante.

Druene høstes for hånd og fermenteres deretter i sement- og ståltanker i maksimalt ti dager for å bevare frukt og struktur. Piron lager flere av vinene med semikarbonisk maserasjon, som gir vinene mer farge og frukt uten at de får for mye tanniner.

Piron lager vin fra de fleste cruene i Beaujolais, og porteføljen består dermed av viner med stor variasjon i uttrykket. Mens Brouilly, Regnie og Chiroubles produserer de letteste vinene som gjerne bør konsumeres i løpet av tre år, er viner fra Fleurie og Saint-Amour fyldigere. De største beaujolaisene kommer fra blant annet Chenas og Morgon, som kan lagres i opptil ti år.

### Vinifkasjon

Piron teamet er noen av de beste vinprodusentene i Beaujolais. Hanen Léon er vinmarkens vokter og bruker all sin tid på å passe på og følge med i vinmarkene og holder de fine druene skadedyrfrie. Nå har teamet bestemt seg for å gi Léon den æren han fortjener: hans helt egen vin. Årsaken til den lave prisen er at den er laget av 90 prosent druer fra Beaujolais-området og mye fra Morgon som gir beaujolais med ekstra god dybde. Til denne vinen er det druer fra de yngste plantene som er brukt, druer som ikke har nok kraft til å brukes til Morgon som gjerne skal kunne lagres mange år. Men disse druene gir vin som smaker veldig godt. Det står imidlertid ikke beaujolais noe sted på flasken, fordi druene er deklassifiserte. Vinmarkene ligger litt utenfor og rundt Morgon, så her får du Morgon kvalitet, men betaler en veldig rimelig pris.

### Smaksbeskrivelse

Duft av solmodne røde bær, og et hint av urter og krydder. I munn føles den fruktig og saftig med smak av jordbær og urter. Pen konsentrasjon og en lang ettersmak.

### Passer til

Kalv, Storvilt, Nytes alene, Svinekjøtt, Lyst kjøtt