

Beaujolais-Villages Vieilles Vignes

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Jean Claude Lapalu

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Beaujolais-Villages

Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 222.43 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 279.9,-

EDP nr. : 4546602

SAP nr. : 9061831

Vinmonopol nr. : 3917101

Innhold:

Syre: 5.1

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Jean-Claude Lapalu er tredjegerasjons vinmaker. De første årene etter at han overtok i 1996 solgte han i hovedsak druene til lokale kooperativer. Driften var fra starten av konvensjonell både i vinmark og vinkjeller, men dette har gradvis endret seg. Det som gjelder i dag er økologisk/biodynamisk dyrking og lite intervensjon i kjelleren, hvor det eneste han eventuelt tilsetter er en lav svoveldose ved flasketapping.

Domainet ligger i den sydlige delen av Beaujolais Cru-området, nærmere bestemt i landsbyen Saint-Etienne-la-Varenne. Granitt er hovedkomponenten i jordsmonnet. Lapalus tolv hektar med vinmark fordeler seg på syv hektar med Beaujolais, fire hektar i Brouilly og ett hektar i Côte de Brouilly. Det aller meste er gamle vinstokker, fra 45 til 80 år, og i hovedsak med sydlig og sydøstlig eksponering. Avkastningen er lav og innhøsting gjøres for hånd. I kjelleren er hele klaser utgangspunktet, og de fleste vinene gjennomgår helt eller delvis karbonisk maserasjon. Vinene spontanfermenteres på ståltank før druemosten overføres til sement for videre modning. Noen av vinene modnes så i noen måneder på brukte eikefat.

Vinifikasjon

45 år gamle vinstokker fra flere parseller, godt plassert i sør- og sørøstvendte skråninger, slik at disse er blant de tidligst modnende i hele Beaujolais. Jordsmonnet er preget av sand granitt. Arbeidet i vinmarken er økologisk og biodynamisk; uten bruk av ugressmidler, kunstgjødsel eller syntetiske produkter. Lav avkastning, normalt 35-40 hl/ha. Manuell innhøsting av druene, ingen avstilkning. Kun naturlig gjær, karbonisk maserasjon i ståltanker, slik at gjæringen starter inni druene, men fortsetter etter at druene presses. Totalt drøyt 10 dagers maserasjon. Etter vinifikasjon/maserasjon overføres vinen til betongkar. Ingen klaring eller filtrering. Ingen tilsetning av noe før og under vinifikasjonen, heller ikke svovel som først - eventuelt - blir tilsatt ved tapping.

Smaksbeskrivelse

Frisk og tiltalende duft av bringebær og blomster. Saftig og lekker i munnen med ren og ung fruktighet, delikate tanniner og leskende syre. God konsentrasjon og lengde

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Ost, Svinekjøtt, Fisk, Lyst kjøtt