

## Piron AOP Morgon La Chanaise

Rødvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Domaines Dominique

Piron

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Morgon

**Drue:** 100% gamay

**Veil. pris horeca:** 191.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 249.9,-

**EDP nr. :** 4412789

**SAP nr. :** 9054969

**Vinmonopol nr. :** 3572801

### Innhold:

Syre:4.3

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



### 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!

Terranget 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.

### Smaksbeskrivelse

Jordsmonnet i Morgon gir karakteristiske aromaer av moden frukt, kirsebær og nyanser av muskatnøtt, stjerneanis og kaffe. Det er en kompleks vin med god fylde og myke tanniner i munn. Vinen er godt balansert, frisk og silkemyk, som lover en flott kompleks og aromatisk vin.

### Passer til

Storfe, Lam og sau, Aperitiff/avec, Kjøtt, Lyst kjøtt