

Alex Foillard Beaujolais-Villages

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Alex Foillard
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Beaujolais-Villages
Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 191.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 249.9,-
EDP nr. : 6023097
SAP nr. : 9076380
Vinmonopol nr. : 11901701

Innhold:

Syre: 5.6
Sukker: < 3
Alkohol: 12,5 %



SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Alex Foillard er født og oppvokst i den berømte Foillard-familien i Villé-Morgon, han har nå produsert sine første viner fra sin egen 2,5 hektar i Brouilly og Côte-Brouilly. Han visste allerede som barn at det var vin han ønsket å jobbe med og heldigvis for ham, så stammer han fra en familie som er kjent for å lage ekstraordinære viner fra de forskjellige terroirene i Morgon. I en alder av 18 år dro han til Beaune på vinskole, og samtidig la han opp sin internship hos Domaine Prieuré-Roch, hvor han bodde et år etter skolens slutt. Så dro han til Australia for å jobbe for forskjellige produsenter for å få mer erfaring. Siden 2014 har han jobbet fulltid i familiens vinmarker, sammen med sin mor og far, Agnes og Jean Foillard på Domaine Jean-Foillard. I 2015 hadde Alex muligheten til å kjøpe 2 virkelig interessante vinmarker fra to eldre brødre som ønsket å pensjonere seg. Alex jobber etter biodynamiske prinsipper, men er foreløpig ikke sertifisert. Han har høstet meget gode dommer fra vinpressen verden over. Elegante, saftige, myke og konsentrerte viner.

Vinifikasjon

Foillard jobber biodynamisk men er ikke sertifisert. 50 år gamle vinstokker, plantet i granitt. 1 ha i Beaujolais. Håndplukkede druer, helklynge gjæring, tradisjonell karbonmasserasjon. Gjæring på betong i 5 måneder, ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp runinrød farge. Bærpreget aroma med jordbær, blåbær og et lite krydderhint. Tørr vin med flott friskhet, elegant stil, ren fruktighet, moderat med tannin og en lang, frisk ettersmak.

Passer til

Småvilt og fugl, Grønnsaker, Lyst kjøtt