

Piron AOP Beaujolais Blanc

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaines Dominique Piron

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Beaujolais

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 191.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 235.0,-

EDP nr. : 9083163

SAP nr. : 9083163

Vinmonopol nr. : 15503901

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



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 skrånninger 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.

Vinifikasjon

Maison Dominique Piron, som har vært drevet av familien Piron siden 1500-tallet, er et ikon i Beaujolais. Dominique Piron overtok familiens vingårder i 1971 og fremstiller Beaujolais med et øye for både tradisjon og bærekraft. På Maison Piron dyrkes og høstes vinene på en bærekraftig og økologisk måte, og det legges vekt på å fremme biologisk mangfold. Dominique Piron's vinmakingsstil gjenspeiler tradisjonell Beaujolais-vinifikasjon og terroir, med gjæring av hele klaser og lagring i nøytral eik. Piron's vinmarker strekker seg over flere crus: Morgon, Chenas og Moulin-a-Vent, for å nevne noen.

Smaksbeskrivelse

Denne vinen er et vakkert uttrykk for Beaujolais Blanc, og er en herlig liten slurk å nyte i solen! Glasset sprudler av aromaer av hvite dill-syltebærblomster, aprikos, sitrus og fint krydret kardemomme-grå pepper. Moden gane og godt balansert mellom friskhet, fruktighet, materie, pen sitronaktig utholdenhet og et mentholpreget preg. Passer godt til lakseterrine, sushi, grillet sjøtunge, breiflabb med grønn pepper, sitronkylling, fersk eller halvtørr geitost.

Passer til

Ost, Skalldyr, Lyst kjøtt