

Piron AOP Beaujolais-Villages

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaines Dominique Piron](#)

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Beaujolais-Villages

Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 164.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 208.9,-

EDP nr. : 4413738

SAP nr. : 9054995

Vinmonopol nr. : 3572901

Innhold:

Syre: 4.5

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!

Terranget i Piron's vinmarker er utfordrende og består av et lappeteippe 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.

Vinifikasjon

Terranget i Piron's vinmarker er utfordrende og består av et lappeteippe 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.

Smaksbeskrivelse

Gamay druene fra Beaujolais Villages har en karakteristisk aroma av jordbær og bjørnebær. En flott struktur, og en fin kompleksitet med elegance. Dufter av røde bær og plommer. Saftig og delikat fyldig frukt på smak med lette tanniner og en juicy utgang. Serveres lett avkjølt.

Passer til

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