

## Alex Foillard Côte de Brouilly

Rødvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Alex Foillard

**Årgang:** 2020

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Côte de Brouilly

**Drue:** 100% gamay

**Veil. pris horeca:** 262.43 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 336.0,-

**EDP nr. :** 6022974

**SAP nr. :** 9076376

**Vinmonopol nr. :** 13293501

### Innhold:

Syre:5.7

Sukker:< 3

Alkohol:14 %



### 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

Nordvente vinmarker, plantene er fra 30-50 år gamle. Sand og granitt jordsmonn. 21 dager karbonisk masserasjon, 50% på betong og 50% på brukte fat.

### Smaksbeskrivelse

Ren duft av jordbær, bringebær og kirsebær med et hint av fiol og pepper. Elegant, aromatisk, saftig med god konsentrasjon

### Passer til

Småvilt og fugl, Kjøtt, Lyst kjøtt