

## Piron Morgon Côte du Py

Rødvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Domaines Dominique Piron

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Morgon

**Drue:** 100% gamay

**Veil. pris horeca:** 252.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 319.9,-

**EDP nr. :** 9083164

**SAP nr. :** 9083164

**Vinmonopol nr. :** 15504001

### Innhold:

Syre:0.5

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.

### Vinifikasjon

Morgon Cru ligger i hjertet av det nordlige Beaujolais. Côte du Py er hjertet av Morgon, en liten høyde med svært gammel blåstein - det eldste jordsmonnet i Beaujolais (rundt 430 millioner år gammelt), med en typisk blå farge. Côte du Py har i århundrer vært kjent for å være landsbyens beste terroir, og gir langlivede viner med kraftig struktur og smak. Viner fra Côte du Py er svært mørke, dype og tette. Håndplukkede druer sorteres manuelt og avstilles til 50-70 %. Gjæringen starter i betongtanker og varer i 18-25 dager med remontage og pigeage. 2/3 av vinen lagres på betongtanker og 1/3 på franske eikefat med batonages på fine lies. Blandes etter 10 måneder, og kun de beste cuvéeene og de beste fatene beholdes.

### Smaksbeskrivelse

Klassiske aromaer av røde skogsbær og kirsebær. Fruktig, strukturert og mineralsk i munnen med krydrede toner av svart og hvit pepper. Vinen kan lagres i opptil 10 år.

### Passer til

Storfe, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt