

Aujoux Les Baies Fleuries Côte de Brouilly, Beaujolais



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12072901
Vinmonopol pris:	kr 172,50

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - Frankrike, Beaujolais, Bourgogne

Produsent: Aujoux**Produsentbeskrivelse:**

Stiftet i Beaujolais i 1938 av Jean-Marc Aujoux. Vineriet var hovedsaklig fokusert på Beaujolais viner i utgangspunktet men har spesialisert seg også på andre regioner i de senere år, og produserer idag vin fra Beaujolais, Burgund, Rhône-dalen, Provence og Languedoc. Vineriet ligger i Fleurie, Beaujolais.

Produktinformasjon:

Côte de Brouilly ligger i hjertet av Beaujolais området, og er en av de 10 cruene i Beaujolais og er dermed en egen appellasjon. Côte de Brouilly omringes av den langt større appellasjonen Brouilly, som er på 1300 ha, mens Côte de Brouilly er på drøye 300 ha. Begge appellasjonene ligger i åssiden til vulkanske Mont Brouilly, men Côte de Brouilly ligger høyere opp i den bratte skråningen. Jordsmonnet er preget av rosa granitt, kalkstein og vulkanstein, og gir mer konsentrerte og seiglivet viner enn Brouilly.

Smaksnotater:

Vinen har en medium granatrød farge og nesen er preget av bæraromaer som bringebær og blåbær. Vinen har en fremtredende fruktsmak, godt integrerte tanniner og en elegant mineralkompleksitet. En intens og generøs rødvinn med hint av krydder og en deilig plommesmak.

Rødvinnen passer godt til grillet mat som feks laks, and og lam, lyst kjøtt, storfegryter. Nytes også godt sammen med harde oster og valnøtter.

Årgang:	2019
Druetyper:	100% Gamay
Klassifikasjon:	AOP Côte De Brouilly
Vinifikasjon:	Semi-Carbonic Maceration. Vinen gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker på 25 grader i 25 dager. Deretter lagres vinen på ståltank i 10 måneder.
Alkohol:	13.0 %vol
Sukker:	0,10 g/l
Syre:	3,38 g/l
Serveringstemp.:	14 C°
Lagring:	10 måneder
Holdbarhet:	5-10 år