

## Aujoux Les Baies Fleuries Beaujolais Blanc



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	12784501
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 149,90

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

Hvitvin - Frankrike, Beaujolais

**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:**

Druene til denne vinen kommer fra en av de 38 godkjente Beaujolais kommunene, Quincié-en-Beaujolais som ligger omtrent midt i Beaujolais. Jordsmonnet her er svært kalkholdig og kjent for å gi viner med høy mineralitet. Vinen er basert på 100% Chardonnay, den typiske og eneste tillatte hvitvinsdruen i Beaujolais. Hvitvin utgjør kun 2% av produksjonen i Beaujolais, dette er rødvinssdruen Gamay sitt rike.

**Smaksnotater:**

Lys gul på farge. Aromaer av lime og fersken med hint av blomster og mineraler. I munnen er vinen fruktig og balansert med smak av sitron og hvit steinfrukt og en frisk finish. Nyt den på terrassen eller til skaldyr, hvit fisk eller lyst kjøtt.

<b>Årgang:</b>	2020
<b>Druetyper:</b>	100% Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Beaujolais
<b>Vinifikasjon:</b>	Tradisjonell vinifikasjon, temperaturkontrollert gjæring på 18 til 20 grader. 100% malolaktisk gjæring, 2 måneder på bunnfall før tapping.
<b>Alkohol:</b>	13.0 %vol
<b>Sukker:</b>	2g/l
<b>Syre:</b>	3 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10°C
<b>Lagring:</b>	Ståltank
<b>Holdbarhet:</b>	Bør drikkes nå men holder også fint et par år.