VINUNIC

CÔTE DE BROUILLY LIEU-DIT BRULHIÉ 2023



Art. nr 1044706
Pris 349 kr
Storlek 750 ml
Producent Château de la Chaize
Ursprung Beaujolais, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Gamay 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 4,5 g/l
Restsocker 1,3 g/l
Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig doft med inslag av röda bär, körsbär, jordgubbar, blommor och grafit. Mjuk och elegant men komplex och mineraldriven smak med fin struktur, en hög välbalanserad syra och en sammetslena tanniner. Harmonisk eftersmak med en angenäm kryddighet.

Tillverkning Druvorna avstjälkades efter skörd innan de pressades skonsamt. 13 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 9 månader på stora neutrala foudres.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt, men kan också lagras fram till 2030.

Passar till Serveras vid 14–15°C till charkuterier, smakrika fiskrätter eller rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm, exempelvis grillad tonfisk med svamp, linser, persilja och citron, rosastekt ankbröst med puylinser och smörstekta kantareller, pärlhöna med svamp, rostad vitlök och smörstekt spetskål, den franska klassiskern Œufs en meurette det vill säga pocherade ägg i rödvinssås med champinjoner, smålök, lardons och rostat surdegsbröd, fläskfilé med svamp, salvia och rostad lök, kalventrecôte med kantareller, haricots verts, Pommes Anna och en lätt kalvsky eller grillad lammrostbiff med örter, grillad aubergine, puylinser, rostad schalottenlök och en lätt lammsky. Vinet passar även utmärkt till mildare ostar som Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, Reblochon, Brie de Meaux eller en 12–18 månaders Comté. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

Omdömen

DinVinGuide - Sofia Ander

Saftiga och friska oändliga lager av röda bär, lagerblad, exotiska kryddor, röd apelsin och något direkt. Jag gillar detta på studs och ser ingen anledning att hålla ut. Lufta och servera till kyckling paillard med smör och kapris och skåla in helgen.

Livets Goda 93p

Här skördas gamay druvorna från en två hektar stor, brant sydsluttning på Mont Brouilly, där omkring 70-åriga stockar borrar sig ned i Côte de Brouillys karakteristiska vulkaniska blå sten. Druvorna avstjälkas helt och får 14 dagars maceration i betong, följt av 14 månaders lagring i stora ekfoudres. Det är ett elegant, energiskt och stramt hållet vin med en sval rödbärig frukt, buren av en mörkare mognad i nyanser av svarta och röda vinbär, vilda hallon och körsbär. Frukten har både spänst och djup, där bergamottens aromatiska bittercitrus skär genom uttrycket med fin nerv och möter en grafitliknande mineralitet, lätt saltstänkt och tydligt präglad av den steniga växtplatsen. Ett försynt stråk av torkade örter adderar ytterligare aromatisk komplexitet. Tanninerna är finpolerade men närvarande, med en saliverande friktion som ger vinet grepp utan att störa dess eleganta rörelse. Syran löper som en stram nerv genom frukten och skapar ett fint drag över gommen, innan allt dras samman i en lång, linjär avslutning där Côte de Brouillys vulkaniska terroir sätter sin tydliga signatur. Ett vin att bejaka idag och i källaren några år.

Vinunic
www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Om producenten

Ekologisk certifiering: EU-förordning 2018/848.

Kontrollorgan: Ecocert France, FR-BIO-01.

Giltighet: 16 februari 2026–31 mars 2027.

Omfattning: De odlingar och viner som anges som ekologiska i certifikatets produktförteckning.

Där ingår Brouilly, årgångarna 2022–2025, samt specificerade viner och årgångar från Côte de Brouilly, Fleurie och Morgon. Även Vin de France ”Blanc de noir” 2025 omfattas.

Certifikatet omfattar också odling och viner under omställning. Certifieringen gäller därför inte samtliga vingårdar, viner eller årgångar.