

VINUNIC

FLEURIE 2024

Art. nr 73044

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Château de la Chaize

Ursprung Beaujolais, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Gamay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig något parfymerad doft med inslag av skogshallon, röda körsbär, smultron, örter, viol, blommor och grafit. Balanserad, mjuk och bärig smak med en välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Majoriteten av druvorna avstjälkas före pressning. 11 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 8 månader i cementtank.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt, men kan lagras upp till 5 år.

Passar till Serveras vid 14-15°C i större vinkupor till charkuterier eller till rätter av fågel, fläsk eller kalv, exempelvis örtstekt majsckling med murklor, smörslungad färskpotatis och dragonsky, ankbröst med timjandoftande körsbärssky, rostade rödbetor och potatiskaka, grillad fläskkarré med dijonsenap och örter eller en kalvfrikassé med vårprimörer. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en svamp- och getosttarte med karamelliserad lök och valnötter. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som Saint-Marcellin, Saint-Félicien, Tomme de Savoie, Morbier eller Brillat-Savarin. Lufta gärna vinet 10-15 minuter före servering.



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.

Vinunic

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