

VINUNIC

HAUT BOURG GAMAY 2025

Art. nr 56221

Pris 140 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Haut Bourg

Ursprung Loire, Frankrike

Varukategori Röda viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Gamay 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,6 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Inbjudande doft av svarta vinbär, björnbär och kryddor. Fruktig, mjuk och kryddig smak med en hög välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna avstjälkas och får sedan genomgå maceration i ca 4 dagar innan vinets alkoholjäsning påbörjas, sedan genomgår vinet en malolaktiskt jäsning på ståltank.

Lagring Vinet vinner på att drickas ungt, men kan lagras upptill 3 år

Passar till Serveras vid 14-16°C i medelstora vinkupor till charkuterier och sallader eller rätter av fisk, fågel och fläsk, gärna med inslag av grillat, exempelvis grillad tonfisk med belugalinser, tomat och örter, croque monsieur med surdegsbröd, Comté, skinka och cornichons, helstekt kyckling med kantareller, dragon och rostad potatis, ankbröst à la nantaise - rosastekt ankbröst med små smörstekta potatisar och en lätt örtig sky, kalv- eller fläskkorv med puylinser och senap eller grillad fläskkarré med dijonsenap, örter och ljummen potatissallad. Vinet passar även bra till milda ostar som Tomme de Savoie, 12-18 månaders Comté, Saint-Maure de Touraine, Reblochon, Brie de Meaux eller en mild Saint-Nectaire.

Information Domaine Haut Bourg hittar vi ett stenkast från Atlankusten i Loire, i närheten av Nantes. Familjeegendomen grundades 1944 och drivs idag av de två bröderna Hervé och Nicolas. Egendomen utgörs av 40 hektar i Pays Nantais, närmare bestämt Muscadet Côtes de Grandlieu vars region fick sin egen appellation år 1994.

