

Foillard Beaujolais Nouveau

Frankrike / Beaujolais

Jean Foillard er en av de fire vinprodusentene i mikroskopgruppen eller "Gang of four", som dro igang kvalitetsrevolusjonen i Beaujolais fra 80-tallet og fremover. Målet var å få ut sannheten fra vinmarken ved å få vinene til å smake ærligst og renest mulig. De fokuserte derfor på lavintervensjon, naturlig gjær, lavest mulig svovling, og mest mulig naturlig produksjon. Ikke tilsetning av aromagjær, ikke fat, ikke chaptalisering, ingen tilsetninger og ikke noe tøys. Foillard regnes som en av de beste produsentene i Beaujolais.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Jean Foillard
Druetyper	Gamay
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar, kald rød. Ren og naturlig duft av rød frukt og krydder, pen og lovende. God fylde og juicy munnefølelse med deilig mykhet og fruktighet av røde bær, krydder og urt, fin syre og fin tørrhet fra tanninene i lang fruktslutt.
Serveringstemperatur	12
Passer til	Dette er en deilig og fruktig seriøs beaujolais nouveau til gode retter av lyst kjøtt, svin, fisk, pasta eller lam.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5948401		kr. 264,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Tilleggsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment