

TOAST GROUP NORWAY

Wine of Mine Gamay

«Wine of mine Gamay» Intens rød, dominant duft av blomster som finnes i dalen (iris, fiolett, lilje og pioner). En klassisk gamay, god kvalitet av rød frukt. Vennlig og bløt smak, som passer mange ganer! A.O.C. siden 1936, og Cru´s totale område er 350 hektar. Jordsmonnet er lett, fattig og filtrert sand laget av smuldret granitt. Vinmarkene ligger fint til i bakker og åskammer med sydvest-vendt soleksponering. Gjennomsnittsalder på vinstokkene er 50 år. Vinifisering er en "Beaujolais-metode" med temp.kontroll og fermenteringsprosess er 7-9 dager. Manuell innhøsting gjelder for all beaujolais A.O.C Vinen lagres 7 måneder i ståltanker og i epoxybelagt cement-tanker, deretter flasketapping i april-mai. Drikkes nå, kan også lagres 3-4 år.

Horeca veil. eksl. mva: **99,-**

Fisk

Lyst kjøtt

Svinekjøtt

Friskhet

Fylde

Gamay 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Saftig med god friskhet, ferskt preg av kirsebær, litt krekling, røde bær, lakris og urter.

Vinmonopol nr	**15075401**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6205819**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Burgund**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**