

2022 DOMAINE PERRACHON BEAUJOLAIS VILLAGES

FRANKRIG, BOURGOGNE, BEAUJOLAIS



Typisk Beaujolais-Villages

Smuk rød farve som modne kirsebær. Forførende duft af modne røde bær, domineret af solbær og jordbær.

Server vinen til salat, milde oste, kolde anretninger eller som aperitif. Serveringstemperatur: 14-17°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Gamay-druer fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 40 år. De hele klaser sorteres og afstilles delvist ved ankomst til vineriet og presses i en pneumatisk presse. Gæring tager seks til otte dage. Vinen lagres seks måneder i betontanke.

Om Producenten

Ejendommen La Bottière har været i familien Perrachons besiddelse siden 1877, men de tidligste spor af familien i vinbranchen findes tilbage i 1601.

Familien Perrachon laver vin som deres forgængere, på den traditionelle måde. De ejer i dag flere ejendomme og vinmarker i Bourgogne, og hovedparten af deres virksomhed foregår på Domaine des Mouilles, som de købte i 1989. Denne ejendom ligger i hjertet af Juliéna-regionen og har marker med den bedste beliggenhed og bedste jord. Deres vinmarker ligger i seks forskellige appellationer: Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chenas og Saint-Amour. Familien Perrachon arbejder på at omstrukturere virksomheden, og indenfor den næste årrække vil de være i stand til at stoppe al brug af kemiske produkter.

Klimaet i Bourgogne er kontinentalt med vintre, som kan blive ekstremt kolde med sen frost og somre, hvor temperaturen kan blive ekstremt høj.