



Morgon Côte de Py Javenières 2022

Jean Paul Brunin viinitila - Terres Dorees - sijaitsee Beaujolais'n eteläosassa alueella, jota kutsutaan kultaisten kivien alueeksi. Alue sopii loistavasti Gamaylle kalkkikivimaidensa vuoksi. Jean-Paul hyödyntää näitä maita erityisesti vanhojen viiniköynnösten rypäleistä valmistetusta Gamay L'Ancienissa sekä Chardonnay-rypäleistä valmistetussa Beaujolais Blancissa. Brunilla on myös viinitarhoja useissa Cru Beaujolais -kylissä, mukaan lukien Moulin-a-Vent, Morgon ja Fleurie.

Brunin viinejä ei valmisteta Beaujolais Nouveaun tapaan hiilihappomaseraation avulla. Jean Paul tekee viininsä burgundin perinteisellä tyylillä korostaen hyvää rakennetta ja hapokkuutta. Nouveaulle tyypillistä banaanin makua ei näistä viineistä löydy. Rypäleet viljellään luonnonmukaisesti, lajitellaan käsin, poistetaan rangat ja käytetään luonnonhiivoilla kuorien kanssa 4-6 viikon ajan betoniastioissa tai neutraaleissa puusammioissa, riippuen viinistä ja vuosikerrasta.

Morgon Côte de Py Javenières on tehty Gamay-rypäleistä. Viinivalmistus tapahtuu perinteisin burgundilaisin menetelmin. Viinirypäleet kerätään käsin, lajitellaan ja rangat poistetaan, jonka jälkeen rypäleet murskataan ja käytetään villihiivoilla ilman rikkiä. Maserointi kestää noin 4 viikkoa betonialtaissa. Viini kypsyy betoniastioissa 10 kuukauden ajan. Ennen pulloitusta viini suodatetaan kevyesti ja siihen lisätään hiven rikkiä.

TUOTTAJA

Jean-Paul Brun

MAA / ALUE

Ranska - Beaujolais, Bourgogne

PULLOKOKO

0,75

HINTA

*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi

Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi