



FRV100

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 tyyppillistä 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.

FRV 100 valmistetaan Gamay-rypäleistä Methode Ancestrale -menetelmällä, jossa viini käy pullossa. Luonnollinen jäännössokeri antaa viiniin makeutta.

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