



Rött vin

Terres Dorées Beaujolais L'Ancien 2024

Domaine Terres Dorees



Pris 189 kr
nr 9417301 - 750 ml

Ursprung Beaujolais Bourgogne

Druvor gamay 100%

Alk. halt 12.5%

Skörd/vinifikation: Handskördade druvor som växer på äldre vinstockar - mellan 40-60 år gamla, som växer på kalk- och lerjordar i södra Beaujolais. Allt avstjälkas. Till skillnad från många traditionella Beaujolaisviner använder Jean-Paul Brun inte kolsyrejäsning, utan låter druvorna jäsa med naturliga jäststammar enligt mer klassiska metoder. Skalkkontakten är relativt lång, vilket ger vinet mer struktur och djup. Efter jäsningen lagras vinet huvudsakligen i betongtank och äldre neutrala ekfat för att bevara frukt och ursprungskaraktär.

Doft/smak: Koncentrerat och intensivt. Doft av mogna röda körsbär, plommon, hallon och viol, torkade örter och kalkig mineralitet. Smaken är livlig med silkeslena tanniner, frisk syra och elegant struktur som ger både energi och längd till vinet.

Passar till: chark, till kalv eller anka, till fläskfilé eller smörstekta kantareller. Perfekt tillsammans med den franska klassikern Coq au Vin eller till lätta ostar såsom Brie de Meaux, Saint-Marcellin, Tomme de Savoie eller Comté.

Om producenten

1979 startade Jean Paul Brun med 4 hektar som han hyrde av sin far. Sakta konverterade han egendomen i Charnay i södra Beaujolais från djurfarm med betesmark och vetefält till vingårdar. I Charnay består jordarna huvudsakligen av kalksten och området är känt som "de gyllene stenarnas region". Från början gjorde JP Brun allt själv från plantering, vingårdsskötsel, vinmakning till försäljning av vinerna i Paris till vinaffärer och restauranger. Idag äger han dryga 60 hektar, inklusive flera Cru lägen. Runt år 2000 styrdes vinodlingen över till ekologisk, dock är de inte certifierade. Jean Paul gör vinerna på gammaldags burgundiskt vis; vildjäst druvorna på avstjälkade druvor utan någon manipulation. Jäsningen och lagringen sker i ståltank, cement eller fat, allt beror på hur årgången är och vilken vingård det rör sig om. JP Brun söker det vackra i alla sina buteljeringar. Idag producerar han cirka 20 olika viner, från mousserande och rosé till torra Chardonnayer, både fatlagrade och ofatade, samt lite sötare sent skördade Chardonnayer. Han gör också en Pinot Noir och ett pärlband av ljuvliga, uttrycksfulla Gamayer. Som en rolig kuriositet kan nämnas att Jean Paul byggde en stor pool till sig själv för många år sedan som han fortfarande aldrig badat i - "*I am too busy in the vineyards*", säger han och rycker på axlarna och ler.