

Fief de Chassignol - Beaujolais - Moulin à vent



Vinhus	Cave des vigneronns Réunis de Chénas
Områder	Molin á Vent - Beaujolais,
Land	Frankrig
Kan gemmes	4 År
Temp	15
Lukning	Kork
Druetype(r)	Gamay,
Lagring	100%, Ståltank
Volumen	75 cl

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Tør

Fylde



Let

Fief de Chassignol - Beaujolais - Moulin á vent

Traditionel Beaujolais metode hvor vinen modnes i rustfrie tanke.

Således den typiske sprødhed af beaujolais-frugten bevares

SMAGSNOTER

Klar og dyb mørk rød farve. I næsen har man de sædvanlige friske røde bær med et touch af vanilje.

Meget blød og rund og samtidig en fantastisk bæraroma.

Harmonisk og frisk vin

Denne skal serveres køligt omkring 15 grader.

Fief de Chassignol - Beaujolais - Moulin á vent

Cave des vigneronns Réunis de Chénas

Siden 1934 har dette kooperativ produceret vine i Beaujolais i de fornemme kældre som dateres tilbage til det 18 århundrede. Man opfatter det som en hyldest til historien for slottet at det i dag bruges til at producere de autentiske vine fra området.