

Domaine de Colonat Moulin à Vent Tentation

Alkuperä:	Ranska, Bourgogne, AC Beaujolais Cru
Rypäelajike:	Gamay (noir à jus blanc) 100 %, 45–50-vuotiaat köynnökset
Kypsyty:	10–12 kk tammessa
Suljentytppi:	Luonnonkorkki
EAN :	6419294155527

TUOTTAJA

Domaine de Colonat on 1828 perustettu tila Morgonin kylässä, Bourgognen Beaujolais'ssa. Tällä hetkellä vetovastuussa ovat Christine ja Bernard, jotka edustavat perheen 7. sukupolvea.

Tila tuottaa Beaujolais'n alueella viiniä 7 apellaatiossa eli laatuluokassa: Morgon, Fleurie, Moulin à Vent, Chiroubles, Regnie, Beaujolais-Villages (rose- ja punaviini). Nämä edustavat Beaujolais'n laadukkampaa puolta eli kyseessä ei ole satovuoden viini "Beaujolais Nouveau".

Moulin à Ventin apellaatio on perustettu jo vuonna 1936 ja se onkin vanhin Beaujolais'n laatuluokista. Alueen tunnusmerkkinä on 240 metrin korkeudessa sijaitseva tuulimylly. Kukkulan rinteillä on arvostettuja viinitarhoja, joita kutsutaan Les Thorins -nimellä. Viinitarhat sijaitsevat graniittimaaperällä, mikä on erityisen suotuisa maaperä Gamay -lajikkeelle. Domaine de Colonat'n Moulin à Vent Tentationin rypäleet ovat peräisin juuri Les Thorinsista.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään syvän purppuranpunainen. Tuoksukentästä löytyy kypsiä, tummia marjoja, parfyymimaisuuteen viittavaa kukkeutta sekä eleganttia paahteisuutta ja hentoa mausteisuutta. Keskitäyteläisen hedelmäistä suutuntumaa luonnehtivat kypsät, tummat marjat, hento paahteisuus ja mausteisuus. Tanniinit ovat pehmeän elegantit ja tyylikkyttä tuo myös mineraalisuus. Tasapainoiset hapot ryhdittävät samettista kokonaisuutta.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä tyylikäs Beaujolais Cru on monipuolinen ruokaviini. Se maistuu erityisen hyvin punaisen lihan ja riistarukien kanssa. Juustolautaselta viini maistuu Munster- ja Camembert -tyyppisten juustojen kanssa.

