

Domaine de Colонат Fleurie

Climat Champagne

Alkuperä:	Ranska, Bourgogne, AC Beaujolais Cru
Rypälelajike:	Gamay (noir à jus blanc) 100 %, yli 70-vuotiaat köynnökset
Kypsytytys:	Terästankkikypsytetty
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
EAN :	6419294155510

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 appellaatiossa eli laatuluokassa: Morgon, Fleurie, Moulin à Vent, Chiroubles, Regnie, Beaujolais-Villages (rosee- ja punaviini). Nämä edustavat Beaujolais'n laadukkampaa puolta eli kyseessä ei ole satovuoden viini "Beaujolais Nouveau".

Ensimmäiset luokitukset Fleurin alueelta ovat jo vuodelta 1893, jolloin herrat Vermorel ja Danguy luonnehtivat "Cru Fleuren" viinejä "tyylikkääksi, hienostuneiksi ja viineiksi, joiden bouquet ja maku ovat alueen huomattavimpia". Viralliseen AOC -laatuluokkaan Fleurin viinit liitettiin vuonna 1936. Maaperä on tyyppillisesti graniittia ja vulkaanista eli tuliperäistä. Ilmasto-olosuhteet vaihtelevat hyvin paljon kasvualueen mukaan. Niinpä tämä Fleurie saa "Climat Champagne" – nimikkeen viinitarhojen Champagnen alueelle verrattavissa olevan mikroilmaston vuoksi. Viinejä luonnehditaan yleensä Beaujolais Cru -viinien feminiinisimmiksi vivahteikkaan hedelmäisyytensä ansiosta.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään purppuranpunainen. Tuoksukenttä muodostuu kypsistä punaisista ja tummista marjoista sekä kukkeista elementeistä, erityisesti orvokin hienostuneesta tuoksusta. Suussa viini on pehmeän hedelmäinen, pyöreä ja samettinen. Tanniinit ovat pehmeän hienostuneet ja hapot tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Jälkimaku on melko pitkä ja tasapainoinen.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä Fleurie maistuu erityisen hyvin vaalean lihan, karitsan potkan ja alueelle tyyppisten maustettujen makkaroiden kera.

