



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Beaujolais

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Cement

**SERVERING:**  
12-14 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2018-2028

**ALKOHOL:**  
12,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fjerkræ Gris

## FLEURIE CLOS VERNAY 2016, DOMAINE LAFARGE VIAL

Flot Fleurie lavet på ren Gamay fra en mark med stærkt granitholdig jordbund. 2014 var første årgang fra Lafarge-Vial, men der er generationer af vinerfaring fra super-domainet Michel Lafarge.

Fuld afstilkning, naturlig gæring på cementtank og efterfølgende 9 måneders lagring på brugte fade. Flasket uden klaring eller filtrering.

Fleurie regnes for de mest feminine og elegante vine fra Beaujolais. Vinene fra Lafarge-Vial er på et langt højere ambitionsniveau end det meste, der kommer fra Beaujolais, samtidig med at alle de charmerende egenskaber i vintypen er bibeholdt.

Beaujolais er fantastisk til mad. Med sin rene frugt og ret høje syre er det en "catch-all", der generelt er god til mad.

Klassiske match er paté og charcuterie, men vinene fra Beaujolais er gode til mange andre ting - mad på grill fx, der jo som regel bare serveres med enkelt tilbehør og udendørs på en varm sommerdag. Bør drikkes mellem 14 og 16 grader.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**