



Beaujolais Nouveau 2022

Beaujolais Nouveau dricks från 3e torsdagen i november samma år som skörden. HVE 3

Typ:	Rött vin
Producent:	Manoir du Carra
Land:	Frankrike
Region:	Beaujolais
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	13%
Druvor:	Gamay
Ärgång:	2022
Klassificering:	AOC Beaujolais
Vinifikation:	Hela klasar, semi-carbonic maceration i 4-5 dagar.
Växtplats och jordmån:	Beaujolais centrala delar runt byn Denicé. Jordmånen består till mesta delen av grus och kalkhaltig lera.
Mognadslagring:	3 veckor i gamla ekfat.
Skörd:	Manuell skörd, 50hl/ha.
Färg:	Mörkt röd färg med lila inslag.
Doft:	Doft av skogsbär med florala inslag.
Smak:	Smak av blå och röda bär med litet tanningrepp och balanserad syra.
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6