



Domaine Mont-Saint-Gilbert

Beaujolais Villages Nouveau

2024



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Božolė, Prancūzija Ribera del Duero regionas



GAMINTOJAS

[Domaine Mont-Saint-Gilbert](#)



APDOVANOJIMAI



ISTORIJA



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% Gamay

Vynas gaminamas taikant, tradicinę *Beaujolais Nouveau* vynu, karboninę maceraciją: į fermentacijos talpas suverčiamos sveikos, netraiškytos uogų kekės su šakelėmis, talpos pripildomos anglies dvideginio ir laukiama kuomet cukrų pradės skaidyti fermentai. Talpose prasideda bemielis rūgimas, kuomet gaminasi alkoholis, tačiau į vyną nepatenka taninai. Po kiek laiko sveikų uogų odelės suplyšta ir misą pradeda veikti mielės, taip prasideda įprastas rūgimas. Šie vynai visuomet pasižymi neaukštu alkoholio tūriu ir negausiais, smulkiais taninais, stipriai išreikštu vaisiškumu. Taip pat, bedeguonieje aplinkoje susiformuoja išskirtiniai šiam vynu būdingi aromatai: džiovintų bananų, žibuoklių, saldžios kramtomiosios gumos.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios rubino spalvos vynas kvopia sirpiais persikais, džiovintais bananais, braškėmis ir avietėmis, kramtomąja guma. Vynas jaunatviškas, smulkių lengvų taninų. Vynas greitai pagaminamas ir greitai suvartojamas. Tai „jauno vyno“ šventė, todėl vynas visuomet valiūkiškas ir nesudėtingas!



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie nepretenzingos virtuvės patiekalų, tokių kaip griliuje keptų dešrelių su bulvių koše ir kopūstais, kalakutienos patiekalai, puskiečiai sūriai.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Tiekti kiek atvesintą, 13- 14 °C temperatūros

