

# Mommessin Beaujolais-Villages 2018



Middels dyp runinrød farge. Bærpreget aroma med jordbær, blåbær og et lite krydderhint. Tørr vin med flott friskhet, elegant stil, ren fruktighet, moderat med tannin og en lang, frisk ettersmak.



100% Gamay



Håndplukkede druer med nøye selektering. Klassefermentering i sementtanker som varer i 4 uker etterfulgt av malolaktisk gjæring.



Vinen modnes videre i 6 måneder på sementtanker før en lett filtrering og tapping på flaske.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalg

7811601

Produsent	Type	Land	District
<b>Mommessin</b>	<b>Rødvin</b>	<b>Frankrike</b>	<b>Burgund</b>
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
<b>0,5</b>	<b>5,0</b>	<b>75 cl</b>	<b>6</b>