



Saint-Amour Empreinte d'Amour

Årgång 2020	Druvor Gamay
Art. nr 2449	Alkoholhalt 14%
Pris 159 kr	Sortiment Systembolagets beställning
Storlek 750 ml	Certifiering Vegan
Producent Maison Coquard	
Ursprung Beaujolais, Frankrike	
Varukategori Röda viner	

Karaktär Ett fruktigt och nyanserat vin som bjuder på toner av skogshallon, körsbär, färska örter, mineralitet och ett stråk av viol.

Tillverkning Druvorna jästes på ståltankar som hela klasar med traditionell partiell kolsyrejäsning, och skalhatten hölls i kontakt med vinet genom att tryckas ned med ett galler. Jäsning och maceration varade i 15 dagar, varefter druvorna pressades och vinet fördes över för vidare lagring på ståltank i ytterligare 9 månader innan slutlig buteljering.

Passar till Till fågel och lättare vilträtter.

Om producenten

Maison Coquard i Beaujolais grundades i sin nuvarande form av Christophe Coquard år 2005, men familjen har rötter i vinodling i regionen sedan många generationer före det. Det gamla familjehuset ligger i den lilla byn Theizé i centrala Beaujolais, och här har firman till dags dato fortfarande sitt säte. Christophe lärde sig hantverket kring både vinodling och vinmakning av sin farfar, som han sedan ung ålder spenderat mycket tid tillsammans med både i vingårdarna och i källaren. Christophe valde dock att vidga sina vyer och tillbringade ett flertal år utomlands med att jobba för bland andra Hamilton Russell i Sydafrika, J. Lohr i USA och Villa Maria på Nya Zeeland. Väl hemma i Frankrike igen arbetade Christophe först för ett par större négociant-firmor i Beaujolais och Bourgogne, men i och med att hans nyfunna kunskap började appliceras på de lokala traditionerna kände han att det var dags att satsa fullt ut på den egna verksamheten. En del av produktionen görs på druvor som köps från kontrakterade odlare, men Maison Coquard väljer att kalla sig själva för en hantverks-négociant då de gör ett lika strikt urval bland egenodlade såväl som köpta druvor.

