



## Mommessin

### Beaujolais Grandeur Nature Organic

Mommessin blev grundlagt i 1865. Efter et århundrede i Mâcon-regionen flyttede firmaet til Quincé, som ligger i hjertet af Beaujolais, og er nu et af de største vinhuse i Bourgogne. Firmaet ejes af Philippe Bardet, som er 5. generation af Mommessin-familien.

Mommessins vine er en sammensmeltning af to vinkulturer: Bourgognens ædle kraft og fylde samt egnethed til henlægning og Beaujolaisens unge finesse, aroma og rundhed.

Traditionelle teknikker, som er gået i arv fra generation til generation, kombineres med moderne teknologi og resulterer i exceptionelt gode vine, som eksporteres til mere end 70 forskellige lande.

Denne vin er udelukkende produceret af Gamay-druer, der er organisk dyrket på tre forskellige jordlodder i Beaujolais-området i Frankrig.

Vinen har været lagret på stål- og cementtanke.

Det er en frisk og elegant vin med intens rubinrød farve og også intens frugtduft med noter af forskellige røde frugter og bær. Smagen er dejlig frisk, let og frugtig med sprød og lækker smag af modne frugter, velafrundede tanniner samt en yderst behagelig eftersmag.

Denne letdrikkelige vin er perfekt som aperitif, men også helt uovertruffen til f.eks. tærter, lyst kød, vegetarretter, pastaretter, grillede madretter samt pizza og modne oste.

Vinen kan med fordel nydes nu, men kan også henlægges yderligere nogle år.

Producent:	Mommessin
Land:	Frankrig
Region:	Beaujolais
Type:	Rødvin
Druer:	100% Gamay
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6