



**Beaujolais Village - Château de Vierres 2006**  
**GEORGES DUBOEUF**  
**Romaneche Thorins, Beaujolais – Grundlagt 1957**

**Producenten:**

Står der Les Vins du Georges Duboeuf på flasken, er der garanti for indholdet. Dette navn associerer til de allerbedste vine fra Beaujolais og Maconnais og navnet er nært forbundet med al den opmærksomhed som disse vine har fået de sidste 30 år.

Georges Duboeuf har funderet sin forretning på tre ting:

A: Det gensidige og tillidsfyldte samarbejde med flere end 400 vinbønder og druedyrkere.

B: "Maceration carbonique", hvorved Beaujolais fik en frugt og umiddelbarhed som ikke var set tidligere.

C: Beaujolais Nouveau, lige fra det første væddemål blandt to journalister om hvem der først kunne nå hjem til London med den nye vin, og frem til i dag hvor 30% af al Beaujolais forsvinder inden nytår.

Georges Duboeuf er efterhånden blevet 74 år, og han er i dag den mest betydende figur i Beaujolais.

**Vinen & måltidet:**

Château des Vierres er en usædvanlig fyldig Beaujolais-Villages. Den har en flot aroma, en smuk purpur farve og saftig smag af sommerens røde bær. Vinen er velegnet til næsten alle retter fra fisk til røde bøffer. Nyd vinen kælder-kold. På varme dage kan det anbefales at køle den ned til 10-12 grader.

**Høst, fremstilling & lagring:**

De håndhøstede druer afstilktes og pumpes op i de rustfrie gæringstanke uden at blive knust. Denne specielle teknik kaldet "Maceration carbonique" betyder der samtidig med den traditionelle alkohol gæring, sker en naturlig kulsyreudblødning. En fremstillingsmåde som giver frugtige saftige og bløde vine. For Village varer udblødningen og macerationen op til 10 dage. Herefter sammenstikkes den fritløbende most fra gæringstankene til den færdige vin som modner 3 til 4 måneder på rustfri stålstanke forud for aftapningen på flaske.

**Udmærkelser:**

Concours de la Saint-Vincent - Macon January 20th, 2007 – Gold medal  
Vinalies Internationales - Paris March 2nd to 6th, 2007 – Gold medal  
Concours Général Agricole - Paris March 3d to 11th, 2007 – Gold medal  
Concours des Deux Bouteilles - Villefranche sur Saône March 23d 2007 – Gold medal  
Vinalies Nationales 2007 - Sélestat. May 24th 2007 - Prix des Vinalies

**Det tekniske:**

Druer:	Gamay 100%
Udbytte pr. ha:	52 hl. pr. ha.
Alkohol indhold:	13,0 %
Holdbarhed:	2-3 år fra høståret
Produktion:	300.000 flasker i 2006
Klassifikation:	A.O.C. (Appellation Controlle)

