2026 Beaujolais Nouveau "Séléné"

Sylvère Trichard

Sylvère Trichard

Sylvère Trichard står bag Domaine Séléné i Blacé i Beaujolais. I 2012 overtog han familiens vinmarker efter at have arbejdet hos blandt andre Jean-Claude Lapalu og Dominique Belluard. Han dyrker sine marker økologisk, bruger biodynamiske metoder og har Gamay som sin vigtigste drue, mens Chardonnay og Pinot Noir også indgår. I kælderen gæres vinene med druernes naturlige gær og så få tilsætninger som muligt. Lidt svovl kan bruges ved aftapning. Vinene har ofte saftig frugt og friskhed, men også en dybde og struktur, der giver plads til mere end den umiddelbare charme.

Beaujolais

Beaujolais ligger nord for Lyon på en 55 kilometer lang stribe af bakker mellem Monts du Beaujolais og Saônesletten. Gamay er områdets røde hoveddrue og giver både saftige, tidligt drikkeklare vine og mere faste udgaver med reel lagringsevne; de sjældnere hvide vine laves på Chardonnay. I syd er ler og kalk mere almindeligt, mens nordens skråninger ofte bygger på granit og sand. Hele klaser og semikarbonisk maceration er en vigtig del af traditionen, men ikke den eneste vej. Beaujolais Nouveau er områdets mest kendte ansigt, ikke hele dets identitet.

Vinen

Sélénés nouveau gæres med hele klaser og semi-carbonisk maceration, hvilket giver en frisk, sprød og let struktureret vin med umiddelbar frugtighed. Den tappes uden filtrering og bevarer dermed den levende og rene stil, der kendetegner producenten.

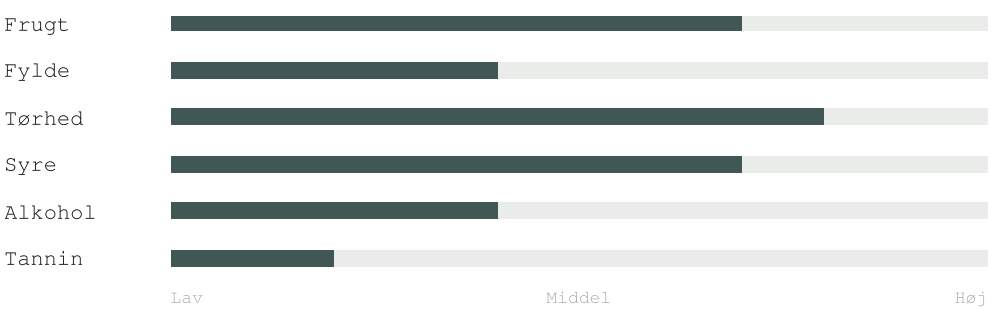


Primære aromaer: Kirsebær, hindbær, jordbær, viol, rødt æble og let krydderi.

Madforslag: Prøv til kyllingefrikassé.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2026

Rødvin

Gamay

Beaujolais
Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk