



DOMAINE

Domaine Lalande Merlot Réserve



Provningsnotering:

.....

.....

.....

PRODUCENT: Domaine Lalande

LAND/REGION: Frankrike / Languedoc-Roussillon

ARTIKELNR: 22299

PRIS: 79,00 kr

VINSTIL: Rött / Mjuka & bäriga

DRUVOR: Merlot

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING:

Lagring har skett på franska ekfat i drygt ett halvår innan buteljering. Vinet är färdigt att drickas, men kan också sparas 2-3 år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet har en vacker, ung blårod färg. Doften är fruktig med inslag av mörka bär och en fin ekton. Smaken är relativt koncentrerad, men mjuk och fruktig utan hårda tanniner. Vinet har en charmig karaktär som hamnar stilmässigt någonstans mellan Nya Världen och mer klassiska Bordeaux-viner. Domaine Lalande Réserve Merlot framställs av utvalda merlotdruvor från egendomens äldsta vinstockar. Skörden sker nattetid då svalkan hjälper till att bevara druvornas fruktighet och syra.

MATCHA TILL:

Servera Domaine Lalande vid 16-18° C till köttretter eller pasta. Prova gärna att kyla vinet ytterligare någon grad och servera det till smakrika fiskar, t ex torsk Bourguignon, med rödvinssås, smålök och bacon.

På Domaine Lalandes kalkrika jordar, i närheten av Carcassonne, har man odlat vin sedan 1684. Idag ägs egendomen av familjen Montariol och Pierre Degroote. Pierre är född i Belgien och startade sin karriär med att importera franska viner, men hade en dröm om att producera egna viner och flytten till Frankrike föll sig naturligt. Familjen Montariol har djupa rötter i vinindustrin i södra Frankrike, där man ägt vingårdar sedan mitten av 1800-talet.