



DOMAINE

La Cour des Papes



PRODUCENT: Grandes Serres

LAND/REGION: Frankrike / Södra Rhône

ARTIKELNR: 74604

PRIS: 199,00 kr

VINSTIL: Rött / Strama & nyanserade

DRUVOR: Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault & counoise

ÅRGÅNG: 2016

ALKOHOL: 15,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet kan drickas nu men har även stor lagringspotential, gärna 5-10 års lagring.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvorna skördas för hand i mitten av september. Jordmånen är förutom de traditionella "Galets roulés", kalksten och sandsten.

Druvsammansättningen består av 55% grenache, 30% mourvèdre, 10% syrah, 4% cinsault och 1% av counoise. Smaken är kryddig, fruktig med inslag av fat, plommon, körsbär, peppar, choklad, lagerblad och kanel med balanserad avslutning och mjuka tanniner. Vinet är lagrat 12 månader på franska 225 liters ekfat som är 1-2 år gamla. Vinet kan drickas nu men har även stor lagringspotential uppåt 10 år.

MATCHA TILL:

Serveras till grillat kött, vilt, smakrika korvar och lagrade hårdostar. Inte för varmt, bäst är om vinet håller 16-18°C.

Vinproducenten Les Grandes Serres är djupt rotad i hjärtat av Châteauneuf-du-Pape, de kombinerar sina egna vingårdar, arrenderad mark samt köper in druvor. De nyttjar totalt motsvarande 12 hektar vinodlingar. En av vinproducentens främsta styrkor är att göra kvalitetsviner till ett imponerande vässat pris. La Cour des Papes är Les Grandes Serres främsta vin och druvorna till vinet kommer från 15 selektivt utvalda vinodlingar.

Provningsnotering:

.....

.....

.....