



DOMAINE

Franschoek Cellar Brut Royale



PRODUCENT: Franschoek Cellar

LAND/REGION: Sydafrika / Western Cape

ARTIKELNR: 868601

VINSTIL: Mousserande / Druviga & blommiga

DRUVOR: Chardonnay & pinot noir

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 10 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 3-4 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Skörden sker helt för hand i slutet av januari och början av februari. Druvorna pressas i hela klasar efter noggrann selektering. Juicen får därefter vila i ståltank under 48 timmar för att stabiliseras. Druvorna fermenteras separat och ligger på sin jästfällning fram till blandningen. För att få fram en cuvee använder de sig av flera olika basårgångar, vinet genomgår sen sin andra fermentering på flaska under 12-15 månader och kallas i Sydafrika för Cap Classique. Tonerna går åt citrus, apelsinskal, tropisk frukt och stenfrukt. Avslutningen är krämig med fin mineralitet, perfekt balans mellan dess frukt och syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till sushi, rökt lax, sparris eller som aperitif.

Det bördiga distriktet Franschoek i Coastal Region har en vinodlingshistoria ända från 1680-talet. Här bildades 1945 Franschoek Co-Operative Cellar som på senare år övergått i privat ägo under DGB och fått namnet Franschoek Cellar. Både innovativa och erfarna odlare i regionen förser idag Franschoek Cellar med ca 9 000 ton druvor per skördeår. Chefsvinmakare är JD Rossouw, som tillsammans med odlingsexperten Stephan Joubert väljer druvor från odlingar med rätt jordmån för optimal växtbalans. Rossouw övertog 2015 Richard Duckitts gedigna och mångåriga arbete med att bygga upp en detaljkunskap om nyanser och aspekter av Franschoeks terroirer, med en särskild talang för att frigöra den unikt livliga karaktären i dalens viner.

Provningsnotering: