



CHÂTEAU LA RAME TRADITION

Producent: Château la Rame

Årgång: 2020

Land: Frankrike

Region: Bordeaux

Volym: 375 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 796202

Pris: **139 KR**

Ett fynd från Saint-Croix-du-mont med en ren och läckert knäckig semillon-frukt och fin uppbackande syra som bryter upp den solmogna frukten som går åt apelsin – och aprikosmarmelad, samt en balanserad fatkryddighet. Gör sig därför lika väl till krämiga rätter på fisk och skaldjur som till smakrika ostar och desserter.



OM PRODUCENTEN:

Druvorna kommer från AOC Saint Croix du Mont där jordmånen är unik där den underliggande jorden är en 22 miljoner år gammal fossilbädd. Endast de bästa druvorna används till denna cuvée och därför görs heller inte en Reserve vid varje årgång. Druvorna skördas för hand. Snittålder på vinrankorna är 50 år. 30% av vinet lagras på ekfat och resterande på rostfri ståltank. Mellan 6000 -20 000 flaskor tillverkas beroende på årgång.

Det finns spännande ädelsöta viner i Bordeaux utanför Sauternes. Till exempel appellationen Saint Croix du Monts som ligger mitt emot de mer kända slotten i Sauternes på andra sidan floden Garonne. Här producerar Olivier Allo härliga ädelsöta viner med en större friskhet än sina mer kända grannar. Château La Rame är en egendom på cirka 20 hektar med en snittålder för vinrankorna på 50 år. Druvorna som är 100% Semillion för de söta vinerna, skördas för hand i flera omgångar för att säkerställa att det de bästa rena ädelröta druvor som går i musten. Området som för länge sedan var ett floddelta har en fossilrik grund med kalkrik lera i det övre lagret.

DRUVOR:

Semillon

JORDMÅN:

Kalkrik lera med underliggande fossilrik jord

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand från vingårdarna i Sainte Croix du Mont med början i mitten av oktober. Snittålder på vinrankorna är 50 år. 50% av vinet lagras i 18-24 månader på ekfat, 225 l. (30% nya) och resterande på rostfri ståltank.

SOCKER:

140 g/l.

PASSAR TILL:

Utmärkt lika väl till krämiga rätter på fisk och skaldjur som till smakrika ostar och desserter.

DRYCKESFÖNSTER:

10+ år. Lika gott idag som med lite mognad. Vinet får en härlig nötig och knäckig ton med ålder.