



FONTAINE DU CLOS VACQUEYRAS REFLETS DE L'ÂME

Producent: Fontaine du Clos

Årgång: 2019, 2021

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 5213601

Pris: **191 KR**

Årgång 2021 lanseras 26 januari på Systembolaget.

Vinet bjuder på en unik och välbalanserad upplevelse med kryddig smak med inslag av fat. Toner av mörka bär och örter är framträdande, såsom salvia, svartpeppar och lavendel. Passar perfekt att servera tillsammans med lamm eller till en värmande gryta.



OM PRODUCENTEN:

Denna spännande producent med sina uttrycksfulla viner ligger på gränsen mellan Rhônedalen och Provence. Vingårdarna ligger fint med skydd från berget Mont Ventoux och mistralvinden blåser bort fukt som kan ge rötangrepp. Här finns optimala förutsättningar finns att odla viner med ett minimum av besprutningsmedel så nära naturen som möjligt.

Clos du Fontaine är en av Frankrikes största producenter av vinrankor och de ligger långt fram med forskning av nya sorter. Fokus ligger på vinrankor som har begränsad produktion för att få koncentrerade druvor som ger rika viner som resultat i kombination med härdighet mot sjukdomar. I dagsläget har de 32 olika druvor i produktion.

DRUVOR:

55% Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre

JORDMÅN:

Lera och kalkjord och galetter (stora runda stenar av samma typ som i Châteauneuf du Pape).

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand i slutet av september och avstjälkas helt före pressning. De olika druvorna vinifieras separat. Traditionell vinmakning och vinet ligger på skalen 21 dagar med två överpumpningar två gånger dagligen under kontrollerade temperaturer, där musten pumpas från botten av tanken och återigen till toppen för en större fruktkoncentration. Grenache-druvorna lagras på tank medan Syrah och Mourvèdre lagras på ekfat ca 12 månader innan de blandas. Vinet buteljeras och vilar minst 1 år innan lansering.

PASSAR TILL:

Ett perfekt vin till en värmande gryta eller lamm