

Côtes-du-Rhône , La Fagotière

Årgång	2015
Druvsort	Grenache noir 10%, Syrah 40%, Mourvèdre 50%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Byn Sérignan du Comtat norr om staden Châteauneuf
Producent	La Fagotière
Altitud	170 m ö h
Jordmån	En blandning av lera, kalksten och galets.
Skörd	För hand och delvis maskinellt
Jäsning & maceration	Inledande jäsning och maceration i cementtankar och inoxtankar
Utveckling och lagring	Lagring på stora foudres (43 till 80 hektoliter) mellan 8-12 månader. Vinet filtreras inte



Kommentar

Färg: Blåröd färg

Doft: Fruktig doft av mörka bär, körsbär, örter och fat

Smak: Fruktig smak av mörka bär, körsbär, örter och fat. Vinet har en pigg syra med välbalanserad strävhet och bra längd.

Passar till: Servera gärna detta vin till charkuterier, lammstek med provencalsk kryddning eller till en ljuvlig paella.

La Fagotière

Vinproducenten La Fagotière är baserad norr om staden Châteauneuf och innehar 30 hektar vingårdar som idag drivs av syskonen Pascal Chastan med sin syster Valérie Leoty. Syskonparet är den femte generationen i familjen och driver idag vingården med ekologiska förtecken. Jordmånen i vingårdarna består av en blandning av lera, kalksten samt de för denna regionen klassiska stenen galets. Druvsorterna som La Fagotière odlar är Grenache, Mourvèdre, Syrah och Cinsault för de röda vinerna samt Grenache Blanc, Roussanne och Picpoul för de vita vinerna. Vinrankorna är mellan 45-60 år gamla och ger lågavkastande skörd med bra koncentration i vinerna. Vinframställningen är traditionell med separat vinifiering för de olika vingårdslägena i cementtankar för de röda vinerna samt rostfria ståltankar för de vita vinerna. Vinerna lagras i gamla foudres (stora ekfat)