

Châteauneuf-Du-Pape (BIO) SLUTSÅLD, La Fagotière

Druvsorterna som La Fagotière odlar är de klassiska för denna region 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)



Årgång	Slut!
Druvsort	50 % grenache, 20% mourvèdre och 30% syrah
Alkoholhalt	15 %
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Byn Sérignan du Comtat norr om staden Châteauneuf
Producent	La Fagotière
Altitud	170 m ö h
Jordmån	Blandad jordmån bestående av lera, kalksten och galets
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning och maceration i cementtankar och inoxtankar
Utveckling och lagring	Slutlagring i stora foudres (43-80 hektoliter) i 6 månader.

Kommentar

Färg: Mörkröd färg

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

Smak: Fruktig smak av mörka bär, körsbär, örter, mineralitet, liten rökig ton och fat. Vinet har en bra struktur med lång eftersmak

Passar till: Servera gärna detta vin till lammstek, grytor på högrev eller till lagrade hårdostar

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)