

Côtes-du-Rhône blanc (BIO), La Fagotière

Årgång	2022
Druvsort	95% clairette resterande fördelat mellan roussanne och grenache blanc
Alkoholhalt	12,5 %
Produkttyp	Vitt 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 rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Vinet filtreras inte och buteljeras 5-6 månader senare



Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Frisk och fruktig doft av gul frukt, vita blommor och citrusfrukter

Smak: Frisk och fruktig smak av gula äpplen, vita blommor och citrusfrukter. Vinet har en angenäm skalbeska i avslutet.

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)