

Cuvée d'Antan - Côtes du Rhône - Vieilles Vignes



BAKGRUND: Denna cuvée anses vara en av de äldsta i området. Receptet har knappt förändrats sedan 1950-talet.

DRUVOR: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

TERROIR: Terrasser med släta, runda småsten, som är typiskt för södra Rhône-dalen.

VINSTOCKAR ÅLDER: 60 år

VINIFIERING: Öppna jäskärll fylls med hela druvklasar. Klasarna i botten krossas av de andra druvornas tyngd. Jästceller som finns på druvornas skal når musten och jäsningen sätter i gång. Druvjuicen som är klar till att börja med och får kontakt med skal och kärnor som ger färg och tanniner till vinet. Under macerationen (*Macération carbonique*) börjar alkoholjäsningen och processen drar ut färg från skalen tillsammans med fruktiga doft- och smakämnen.

JÄSNING: 10 dagar med temperaturkontroll mellan 20-28°

DOFT & SMAK: Mjukt och fruktigt rött vin av klassisk karaktär från södra Rhône-dalen. I doften finns toner av lavendel, lagerblad och rosmarin. De 60-åriga vinstockarna ger vinet en elegant fruktig smak med mjuka tanniner.

KAN SPARAS: 4 till 5 år

FÖRPACKNING: 75cl flaska.

SERVERAS TILL: Klassisk fransk bistro-mat, grillat fläsk- eller nötkött, stekt kyckling, grillade eller rostade grönsaker.
Temperatur 15 - 16 ° C.

