



Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Ursprung

Frankrike, Rhône, Châteauneuf-du-Pape

År

2017

Pris inkl. moms

269,00 kr

Systembolaget nr

6267

Beskrivning

Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape har en mycket nyanserad doft med inslag av björnbär, mörka plommon och hallon som samsas fint med kryddor, fat, lagerblad och en fläkt av mörk choklad. Smaken är fyllig, komplex med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.

Rekommendation

Till kraftiga köttretter på mörkt kött där det gärna får finnas mycket färska örter och mustiga smaker. Varför inte servera en ört- och vitlöksspackad vildsvinsstek med kantarelltimbal och björnbärdoftande gräddsås.

Produktion

Kallmaceration i fem dygn vid max 10°C. Varje druvsort jäser sedan för sig under 18-21 dagar, varefter vinet pressas. Vinet har lagrats 12 månader. Syrah och mourvèdre har lagrats i franska ekfat om 225 liter, så kallade Barriquer, varav en tredjedel var nya. Grenache har lagrats i tank.

Kul att veta

Châteauneuf-du-Pape är ett mycket gammalt vindistrikt i södra Rhône-dalen, strax norr om Avignon. Området har fått sitt namn efter ett sommarslott som påvestaten byggde under den period från 1309 till 1376 då påvarna residerade i Frankrike. Hela 13 druvsorter är tillåtna i produktionen av Châteauneuf-du-Pape.

Xavier Vignon har en mycket bred erfarenhet och kunskapsbredd då han arbetat under 34 skördar både på södra och norra halvklotet som konsulterande vinmakare. Han har arbetat mycket i Champagne och har bland annat haft flera hundra uppdrag i södra Rhône-dalen. Sen 2016 är han helt fokuserad på sina egna viner och vineriet som idag producerar kring en miljon flaskor per år är beläget i Châteauneuf du Pape. Xavier vins äger 30 hektar i södra Rhône-dalen och köper även vin och druvor från utvalda odlare i området. Xavier Vignons filosofi är att vinerna alltid skall spegla ursprunget, samtidigt som de ska ha en tydlig prägel av hans stil och personlighet. Man köper endast vin och druvor som kommer från gamla eller mycket gamla stockar. Detta ger en mycket bra intensitet och smaklängd till vinerna. Man lägger mycket stor kraft i konsten att blanda vin från de olika lägena och få ett bättre slutresultat än summan av de olika komponenterna. Ett hantverk som Xavier behärskar mästertligt. Detta ger en fin nyansrikedom och komplexitet till vinerna.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 14,5 %

Druva:

Grenache 60% Mourvedre 25%

Syrah 15%

Producent/varumärke: Xavier Vins

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

Sockerhalt: mindre än 3 gram/liter

Veganvänlig Ekologisk Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se