



Gueule de Loup

159:-

127,20:- exkl moms

Vinet är en multivintage, från årgångarna 2015 och 2016

Art.nr systembolaget: 73482

Typ: Rött vin

Producent: Château de Roquefort

Land: Frankrike

Region: Provence

Deldistrikt: IGP Bouches du Rhône

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 16-18 grader

Ekologisk: Ja

Passar till: Passar bra till smakrika fiskrätter såsom svärd- och tonfisk, charkuterier eller till rätter av lust kött såsom kyckling och kalvkött.

Druvor: 10% Carignan
80% Grenache
10% Mourvèdre

Årgång: 2015/2016

Vinifikation: 90% av druvorna avstjälkade och krossade följt av 2-4 veckors samjäsning. Vinet är både oklarat och ofiltrerat. Vegan med minimal svavelhalt (24 mg/l)

Växtplats och jordmån: Steniga ler- och kalkjordar, 25-55 år gamla vinstockar

Mognadslagring: 80% av vinet lagrades på cementkar och resterande 20% på foudres (stora ekliggare).

Skörd: Skördat för hand

Avsmakning: Ungdomligt, rent, bärigt och elegant vin med kryddiga inslag och karaktär av röda vinbär, hallon viol och örter. Smaken är ren och bärig, med en sval, läskande bärighet och mjuka tanniner.