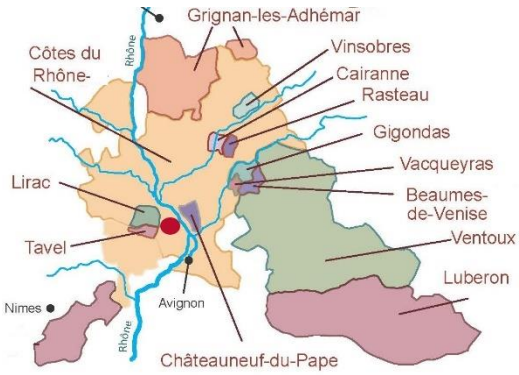
Svenska Vinkompaniet
The Swedish Wine Company

Domaine Grand Belly - Côtes du Rhône Organic



BAKGRUND: Domaine du Grand Belly är beläget i den soligaste regionen av Frankrike på sluttningarna av floden Rhônes högra strand nära staden Rochefort-du-Gard. Namnet på vingården härstammar från den medeltida gården Mas du Grand Belly från 1200-talet. Här odlas druvsorter som är typiska för Rhônedalen. Man odlar ekologiskt och omsorgsfullt för att ge vinet det naturliga uttrycket från området. Syrah, Grenache Noir och Mourvedre används i blandningen för att producera ett rött maffigt, fylligt och fruktigt vin.

Syrah 50%
Grenache 40%
Mourvèdre 10%

TERROIR: Lera och kalksten

VINSTOCKAR ÅLDER: 35 år

VINIFIERING: Öppna jäskärl 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*) startar alkoholjäsningen och processen drar ut färg från skalen tillsammans med fruktiga doft- och smakämnen.

JÄSNING: 10 dagar med temperaturkontroll mellan 20-28°

LAGRING: 2 år på flaska

TAPPNING PÅ FLASKA: på vingården utan tillsats av sulfit (innehåller mindre än 10mg/l sulfiter som finns naturligt i vin).

DOFT & SMAK: Fruktig med tydliga sydfranska dofter av provensalsk Garrigue. Här finns toner av lavendel, lagerblad, timjan och rosmarin. Mourvèdre skapar djup, en extra fyllighet och fruktighet till vinet. Rund fyllig smak med aromer av röd och mörk frukt. Härligt kryddigt avslut.

FÖRPACKNING: 75cl flaska

SERVERAS TILL: Vid 16-18°C till smakrika rätter av vilt, lamm- eller nötkött.