



CHÂTEAU D'ANGLÈS GRAND VIN RED 2022

Art. nr 1041834

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Château d'Anglès

Ursprung La Clape, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Mourvèdre 55%, Syrah 30%, Grenache 10%, Carignan 5%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex och fruktig doft med inslag av solmogna röda och mörka bär, kryddor, ceder och mynta. Fyllig, smakrik, balanserad och elegant med silkeslena tanniner. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand under två månaders tid beroende på när de olika druvsorterna mognar. De avstjälkades helt före pressning och musten fick sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Lång skalmaceration på ungefär 50 dagar. Naturlig stabilisering och klarifiering. Ingen filtrering. Syrah och Mourvèdre har lagrats 10 månader i 3-4 år gamla ekfat. Grenache har enbart lagrats i ståltank.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan också med fördel lagras 15-20 år.

Passar till Serveras vid 16°C till charkuterier, lamm, nöt eller vilt, gärna med fylliga såser, exempelvis entrecôte med rostad vitlökssmör, oxfilé med pepparsås, grillade lammspett med provençalska örter och vitlök eller en mustig köttgryta som Boeuf Bourguignons. Vinet passar även utmärkt till lagrade, lite fetare ostar som Comté, Beaufort, Morbier eller en mogen Cheddar. Dekantera vinet ett par timmar före servering.

