

## CROZES HERMITAGE 2015

**Art. nr** LL0201

**Pris** 159,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Les Loubas

**Ursprung** Rhône, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Syrah 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Doften är rik med inslag av mörka bär, viol och söta kryddor. Smakrikt och moget med mjuka tanniner och behaglig syra som ger ett piggt avslut.

**Tillverkning** Vinet macererar i 20 dagar med regelbunden överpumpning.

**Lagring** Vinet lagras i 12 månader i ståltankar.

**Information** Vingården är ca 1 ha, belägen i Beaumont Monteux, en liten by i hjärtat av Crozes Hermitage. Jordmånen består av runda stenar som rullats av floden Rhône för tusentals år sedan. De här stenarna ger utmärkt dränage och tvingar vinrankans rötter att söka sig långt ner i marken. De behåller också värmen från dagen vilket bidrar till en lång optimal mognadsprocess.

## Om producenten

### Nycklarna till Rhône-dalen

Vinmakaren Mariela Molinari föddes i Mendoza i Argentina. Hon är barnbarn till en italiensk immigrat som bosatte sig i landet och startade ett vineri. Hon har själv varit vinmakare sedan 1998, i Kalifornien, Chile och Argentina.

Sedan 2010 bor Mariela i Rhône-dalen och driver en liten familjeägd vingård i Crozes Hermitage, les Loubas. Vingården är uppkallad efter området och är det ställe där Marielas man brukade plocka aprikoser och persikor som barn.

Årgång 2011 var den första årgången för detta unga vineri och produktionen ligger runt totalt 6 000 flaskor.

