

# AOC Côtes-du-Roussillon Mas Las Caves

**Produkt:** rött vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** fylligt

**Producent:** Domaine Gardiés

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Roussillon

**Alkohol:** 13 vol %

**Druvor:** 60 % Syrah, 30 % Grenache och  
10 % Carignan.

**Vinifikation:** Maceration i 18 dagar under  
kontrollerad temperatur. Därefter lagring på  
ståltank innan vinet tappas på flaska.

**Jordmån:** Kalkhaltig lera, skiffer.

**Hållbarhet:** Kan lagras ca 4 – 5 år.

**Temperatur:** Serveras vid 18° - 19°.

**Färg:** Djupröd

**Doft:** Kryddig, fruktig.

**Smak:** Kraftig, kryddig med väl balanserad tanninhalt.

**Passar bra till:** Olika typer av köttretter, grillat,  
vilt samt ost.

**Övrigt:** Druvan odlas i ett område som heter Espira  
de l'Agly. Domaine Gardiés är sedan mer än sex  
generationer familjeägt och drivs idag av Jean Gardiés,  
en ung, framgångsrik vinmakare. Ett fyndvin enligt  
Bengt-Göran Kronstam i DN.

**Artikelnummer:** 428

**Leverantörens webbsida:** [www.domaine-gardies.fr](http://www.domaine-gardies.fr)

