

AOC Côtes-du-Roussillon Village Tautavel Vieilles Vignes

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: fylligt

Producent: Domaine Gardiés

Land: Frankrike

Distrikt: Roussillon

Druvor: Syrah 20 %, Grenache 55 % och Mourvèdre 10 %, Carignan 15 %

Alkohol: 13 vol %

Vinifikation: Druvorna skördas för hand. Maceration i 20 – 25 dagar under kontrollerad temperatur. Därefter lagring på ekfat i 12 månader innan vinet tappas på flaska.

Jordmån: Kalkhaltig lera.

Hållbarhet: Kan lagras ca 4 – 5 år.

Temperatur: Serveras vid 19° - 20°.

Färg: Kraftigt djupröd, blå ton

Doft: Kryddig och med inslag av röda bär.

Smak: Kraftig, kryddig med väl balanserad tanninhalt och inslag av fat. Lång eftersmak.

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

Övrigt: Druvan odlas i ett område som heter la Vallée de Vingrau-Tautavel. Domaine Gardiés är sedan mer än sex generationer familjeägt och drivs idag av Jean Gardiés, en ung framgångsrik vinmakare.

Artikelnummer: 429

Leverantörens webbsida: www.domaine-gardies.fr

