

”Ambré”

Produkt: Starkvin, VDN (Vin Doux Naturel)

Volym: 500 ml

Torrhet/Fyllighet: halvsött

Producent: Domaine Gardiés

Land: Frankrike

Distrikt: Roussillon

Alkohol: 15,5 vol%

Druvor: 95 % Grenache blanc (gamla stockar)
5 % Muscat petit grain

Vinifikation: Druvorna pressas och sedan jäses vinet ute i stora glasflaskor, s k damejeanner. (Se bild t h) Då det fått rätt sötna avbryts jäsningen och man tillsätter alkohol, s k mutage. Därefter lagras vinet i tank ca 3 år och på ekfat i 5 år innan det tappas på flaska.

Jordmån: Sandlera, kalkhaltig.

Hållbarhet: 2-3 år

Temperatur: Serveras vid ca 12 - 14°.

Färg: Bärnstensfärgad

Doft: Frisk med inslag av blommor, frukt vanilj..

Smak: Frisk, mjuk, inte sockrig med inslag av korinter och fat..

Passar bra till: Olika typer av desserter, som t ex glass, frukt, sorbet, olika fruktpajer och ost.

Övrigt: Druvan odlas på slätten mellan Medelhavet och södra Corbièrerna, med staden Rivesaltes som centrum. Vinet har fått ”Coup de Cœur” i den kända vinguiden Guide Hachette.

Artikelnummer: 428

Leverantörens webbsida: www.domaine-gardies.fr

