

Vin d'une nuit, Beauvignac

Vin de Pays d'Oc

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, medelfylligt

Producent: Les Costières de Pomerols

Land: Frankrike

Distrikt: Languedoc

Alkohol: 13 vol %

Druvor: Syrah 100 %

Vinifikation: Vinet framställes på ett traditionellt sätt men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. En del av vinet lagras på ekfat under ca 6 månader. Därefter på tank i ytterligare tre månader innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kisel- och kalkjord med inslag av sten och grus

Hållbarhet: Kan lagras ca 3 år.

Temperatur: Serveras vid 16°-18°.

Färg: Djuprött.

Doft: Kraftig frukt med inslag av vinbär och torkad frukt.

Smak: Medelfyllig, friskt och med mjuka tanniner. Kryddigt med smak av torkad frukt.

Passar bra till: Ett all round vin som passar de flesta köttträtter från grillat till kyckling.

Övrigt: Les Costières de Pomerols har under senare år haft flera framgångar med sina viner. Ägarna, ett litet kooperativ, har medvetet satsat på moderna viner med utpräglad fruktighet. De bör drickas "nu", vilket innebär inom det närmaste året. Vinet har fått sitt namn av att druvorna kolsyrejäser under en natt – "une nuit".

Artikelnummer: 452

Leverantörens webbsida: www.cave-pomerols.com

