Rött vin



Juvenal Les Ribes Vallat Rouge mag 2023

Chateau Juvenal

Pris 369 kr
nr 5512206 - 1500 ml

Ursprung Ventoux

Druvor grenache 70%, Syrah 30%

Vinmakare Sebastien Alban

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation fullt mogna druvor skördas för hand och avstjälkas innan jäsningen drar igång. Under den långa macerationen exponerar man musten för mycket syre allt för att undvika reduktiv doftprofil. Sedan ligger vinet ligger i temperaturkontrollerade ståltankar tillsammans med sin jästfällning i ca fyra månader. Efter buteljering ytterligare tre månader i flaska.

Smakbeskrivning redan på doften vet du att det är din bundsförvant, partner in crime och ditt stöd vid måltiden. Stor yppig doft av färska mosade mörka bär, mullbär, svarta körsbär, björnbär, blåbär, svarta vinbär och slånbär, toppnoter av vildhallon, blodapelsin, lavendel och en sensuell kryddighet.

Passar till grillat kött med avokadosallad. BBQ Kyckling, sötpotatisstomp med färsk vitlök, chili och vårlök. Allehanda ostar och chark. Kalvkotlett med salvia och potatisgratäng. Grillad iberico med salsa brava. Entrecôte, pommes och bea. Grillad fisk med humus och grillade grönsaker. Chips, nötter, sardeller, sardiner och oliver. Burgare med tryffel, lammgrytor, vilt och stekar. Asiatiskt influerade rätter med hetta.

Om producenten

Redan 2012 blev Château Juvenals vingårdar ekologiskt certifierade. Rankorna är mellan 10-90 år gamla och samtliga sorter skördas för hand. Jordmånen är lera med stora inslag av kalksten. Egendomen Domaine Graveyron grundades 1830 och stannade i familjen fram till 2001. Under denna långa tid han man med att bygga slott, ändra namnet till Château Juvenal och utöka sina arealer till 35 hektar. Paret Forestier köpte egendomen och till en början såldes alla druvor till kooperativet. Grannvingårdarna ägs av Familjen Alban och de kom i samspråk och en gemensam dröm om att göra eget vin blev verklighet. Vineriet blev klart och sattes i bruk 2011 och då kom Sébastien Alban med i bilden som är tredje generationens vinmakare och till sin hjälp tog de den legendariske vinkonsulten Philippe Gambie. Redan 2012 blev Ch Juvenals vingårdar ekologiskt certifierade. Rankorna är mellan 10-90 år gamla och samtliga sorter skördas för hand. Jordmånen är lera med stora inslag av kalksten. Till Les Ribes du Vallat Rouge tas druvor från sydorienterade sluttningar.