



Rosévin

Mordorée La Dame Rousse Tavel 2025

Domaine de la Mordorée

Pris 169 kr
nr 9517401 - 750 ml

Ursprung Rhône

Druvor grenache 60%, cinsault 15%, Syrah 15%, clairette 10%

Alk. halt 14.5%

Tavel ligger i södra Frankrike, i södra delen av Rhônedalen, på västra sidan av Rhône, ungefär mitt emot Châteauneuf-du-Pape. Här produceras bara rosévin, fylliga och gastronomiska roséviner med stor karaktär och lagringspotential.

Skörd/Vinifikation: Vingården är certifierad enligt både ekologiska och biodynamiska (Demeter) principer. Druvorna skördas och sorteras helt för hand för att säkerställa högsta möjliga kvalitet redan i vingården. Druvorna kommer från flera olika vingårdslägen med jordar av rullsten, kalksten och sandiga kalkstensjordar, vilket bidrar till vinets komplexitet, balans och tydliga känsla av ursprung.

Doft/smak: Vinet har en vacker stark, rosaröd färg och en elegant, fruktig doft med inslag av jordgubbar, körsbär, röda vinbär, grapefrukt, mandarin och rosor. Smaken är rund och frisk med en fin balans mellan generös fruktighet och livlig syra, vilket ger ett harmoniskt och lättillgängligt vin med en fräsch avslutning.

Passar till: Fisk, ostbröckan, grillad kyckling, skaldjur eller kalvfilé.

Om producenten

Domaine de la Mordorée är en familjeägd producent i södra Rhône i Frankrike, grundad 1986 av familjen Delorme. Vinhuset är särskilt känt för sina kraftfulla och eleganta viner från appellationer som Châteauneuf-du-Pape, Lirac och Tavel.

Producenten arbetar med stor respekt för terroir och hållbart jordbruk, där mycket av odlingen sker ekologiskt och biodynamiskt. Vinerna kännetecknas av koncentrerad frukt, kryddiga toner och en tydlig mineralitet som speglar Rhône-regionens unika jordmån.

Domaine de la Mordorée har genom åren fått internationell uppmärksamhet för sin höga kvalitet och sina välbalanserade viner, både röda, vita och rosé.