



Rött vin

Juvenal Les Garrigues glass 2024

Chateau Juvenal



Pris 0 kr
nr X5165CJ0301 - 750 ml

Ursprung Rhône

Druvor grenache 80%, Syrah 15%, carignan 5%

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Les Garrigues 2024 är tillverkat av druvsorterna Grenache (80%), Syrah (15%) och Carignan (5%), odlade på kalkstensrika jordar vid foten av Mont Ventoux i södra Rhône. Vingården omges av vild växtlighet och lavendel, vilket bidrar till vinets unika karaktär. Druvorna odlas utan bekämpningsmedel och vinifieras med minimal intervention för att bevara fruktens renhet och uttrycka platsens identitet. Årgång 2023 präglas av ett gynnsamt mikroklimat – varm sol, svala nätter och bergets vindar – som tillsammans ger vinet både kraft och fräschör. Detta är en mer tillgänglig och balanserad årgång jämfört med de tidigare solmogna årgångarna 2020 och 2022, med mjukare tanniner och en struktur som ger härlig drickbarhet redan som ungt vin.

Smakbeskrivning Vinet bjuder på en frisk och uttrycksfull doft av hallon, röda vinbär och mörka bär. I smaken återkommer de röda bären, kompletterade av toner av svartpeppar, lakrits och ett subtilt örtigt avslut. Vinet har en fruktig och balanserad profil med tydlig intensitet och en charm som gör det lätt att tycka om. Doftbilden är typisk för regionen med inslag av rosmarin, lavendel och timjan, vilket förstärker känslan av det sydfranska ursprunget.

Passar till Ett mångsidigt vin som passar lika bra hemma som på picknicken – året runt. Det är utmärkt till allt grillat: grönsaker, ost, kött och korvar. Vinet fungerar även fint till ugn- eller pannstekt kyckling, kalv eller fläsk med färska örter som salvia. Det är ett säkert kort till grytor, soppor, pajer och pizzor, och serveras det svalt blir det en utmärkt följeslagare till grillad fisk eller bläckfisk. Les Garrigues matchar dessutom många typer av ostar och charkuterier, och lyfter sallader samt vegetariska rätter från hela Medelhavsområdet. Det fungerar även riktigt bra till kryddstarka kök som asiatiskt, cajun och mexikanskt.

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 sydororienterade sluttningar.