



Rött vin

Domaine Fontavin Vacqueyras 2022

Domaine Fontavin



Pris 279 kr
nr 5753701 - 750 ml

Ursprung AOP Vacqueyras

Druvor grenache noir 70%, mourvèdre 15%, Syrah 5%

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation druvor från hundraåriga Grenache stockar viskar om gångna tider, de har levt genom utmaningar som Phylloxera och ändå klarat sig. Allting skördas för hand och endast egen jäst används. Skalmaceration pågår mellan 18-20 dagar. Vinet får sedan vila i 6 månader på cement tankar.

Smakbeskrivning svartfruktig doft av blåbär, mullbär och slånbär som ramas in av örter, peppar och lavendel. Den fruktiga smaken flyter fram och kantas av kryddighet, friskhet och fin tanninstruktur.

Passar till mat med tryffel, rökiga smaker både kött, chark och ost även bbq. Servera vinet till asiatisk inspirerad mat! Supergott med soya, fisksås, gochu jang och kimchi. Råbiff på klassisk vis med senap och kapris. Klarar även grillad grön sparris med glans och tomater i alla former. Fungerar även utmärkt till ankbröst, kalv och smakrika ostar.

Om producenten

"Domaine Fontavin" startades år 1989. Hélène Chouvet Coton följde sin fars fotspår genom att utbilda sig till oenolog och började jobba med sina föräldrar 1996. Idag är det hon som sköter Domaine Fontavin. Likt en vacker historia som börjar på 70-talet kom Martine från Violès och Michel från Bédarrides. Båda tog med sig sin passion och delade kärlek till vinmakande. Deras dröm om självständighet tog fart när deras vingård gradvis började växa i storlek och blev verklighet med starten av "Domaine Fontavin" år 1989. Hélène Chouvet Coton följde sin fars fotspår genom att utbilda sig till oenolog och började jobba med sina föräldrar 1996. Idag är det hon som sköter Domaine Fontavin.