



Rött vin

Domaine Fontavin Triologies Ch Neuf du Pape 2021

Domaine Fontavin



Pris 429 kr
nr 5753801 - 750 ml

Ursprung Châteauneuf-du-Pape

Druvor grenache noir 80%, Syrah 15%, mourvèdre 5%

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation tre druvsorter, tre jordmåner. En triologie. Dessa tillsammans visar upp storheten och potentialen i denna Châteauneuf-du Pape. Uppbindning är Gobelet samt Cordon de Royat för Syrah. Vingården för detta vin är på 9,5 ha. Druvorna handsköras från stockar som är mellan 40-80 år gamla. Alla druvor avstjälkas och skalmaceration sker under 3 veckor till 1 månad. Vinet får sedan lagras i 12-15 månader på cement tank samt i 600 liters använda franska ekfat.

Smakbeskrivning rik och komplex doft som av olika mörka bär, lila plommon, kavring, mörk choklad, rosmarin, viol och lavendel. Fyllig tät mörk sötfruktig smak, med inslag salvia och rosmarin som nyanseras av kryddighet och mörk choklad.

Passar till Biff Rydberg, smakrika grytor, krämiga ostar, patéer, grillad iberico med grön salsa, lamm med mynta, fårost och granatäppelkärnor. Anka med Hoisin eller biff med kimchi. Surdegspizza med viltkött och svampar. Hjärtlig och rustik mat.

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.