

Röda viner från Languedoc-Roussillon

Nr	Namn och Vinklass	Producent	Druvor	Eko	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1	90528 Grande Cuvée 2017, Pic Saint Loup	Domaine de l'Hortus	60 % Syrah, 35 % Mourvèdre, 5% Grenache	(x)	(-) 199	<3 g/l	8	7	9	14	Mörk, blårod färg
2	78327 Barrique Rouge, 2017, Côtes du Roussillon	Domaine du Mas Bécha	70% Syrah, 15% Grenache Noir, 15% Mourvèdre.	x	(199) 199	<3 g/l	10	10	10	15	Tät, mörk, blålila färg
3	92931 Grand Vin Rouge, 2016 , La Clape	Château d'Anglès	Mourvèdre, syrah och grenache	x	(-) 199	<3 g/l	10	10	9	14,5	Tät, mörk blårod färg
4	72914 Cigalus Rouge, 2017, Languedoc-Roussillon , Vdp d'Oc	Gérard Bertrand	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Carnigan, Grenache, Merlot, Syrah	x	(315) 315	<3 g/l	10	10	10	15	Tät, mörk blålila färg
Mat	2233 Château Pech-Latt, 2019, Corbières	Château Pech-Latt	30% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, Mourvèdre 10%	x	(159) 119	<3 g/l	9	9	9	14	Tät, mörk, blålila färg

Kännetecken

1	<p>Doft: Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, skogshallon, mynta, jordgubbar, lagerblad, och färska örter. Smak: Kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, skogshallon, lagerblad, jordgubbar, charkuterier, rosépeppar och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Vingården planterades 1975 och det första vinet gavs ut 1990 och är idag på 35 hektar och ca 140.000 flaskor produceras. Drivs idag av fyra syskon. Druvorna har olika växtplatser på sluttningar på en höjd av 150-300 m, 25 – 30hl/ha, plockas och vinifieras separat. Maceration varar i 3 eller 4 veckor beroende på druvsort och var de odlats. Efter jäsnings och klarning mognar varje druvvin i 6 månader i kärl innan den första blandningen sker, sedan 12 månader i 225 och 400 liters ekfat. Dessa kan vara nya eller används 1 eller två gånger tidigare.</p>
2	<p>Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär och av koncentrerad djup frukt. Smak: Nyanserad, kryddig smak med plommon, moreller, provensalska örter, vanilj och peppar. Serveras vid 16-18°C till lamm, vilt, grillat eller en kraftfull ost. Mas Bécha är en 25 hektar stor egendom i södra Frankrike, nära den spanska gränsen. Vingården ligger på 3 kullar mellan 60 - 100 m höjd. Charles Perez driver sin egendom sedan 2008 på organiskt sätt. Kall maceration (ca 7 dagar). Lagring i 9 månader på ekfat. Produktionen är på ca 100.000 flaskor.</p>

3	<p>Doft: Nyanserad doft med tydlig fatkaraktär, inslag av katrinplommon, lagerblad, björnbär, svartpeppar, choklad, mörka körsbär och svarta oliver. Smak: Nyanserad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av katrinplommon, lagerblad, ceder, björnbär, svartpeppar, kakao, mörka körsbär, vanilj och svarta oliver. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött. Ch. d'Anglès har lång historia i området och sitt namn efter familjen d'Anglès som ägde det under 1700-talet. Nuvarande ägare är Eric och Christine Fabre som drivit egendomen sedan 2002. Eric Fabré, har tidigare arbetat som vinmakare på bland annat Château Lafite Rothschild. Jordmånen är helt dominerad av kalksten och området är ett av Frankrikes soligaste och varmaste. Odlingen på 45 hektar sker hållbart och ekologiskt. Druvorna skördades för hand. Temperaturkontrollerad jäsning och mycket lång maceration (50 dagar). Syrah och Mourvèdre blandas och lagras i 3-4 år gamla franska fat under 10 månader. Grenache åldras i franska fat för att bevara sin frukt. Naturlig stabilisering. Sedan 2011 vinifieras vinerna helt utan svavel, men man tillsätter en mindre del vid buteljeringen för att skydda vinet. Produktion av ca 180.000 flaskor</p>
4	<p>Doft: Stor och fruktig doft med rostad fatkaraktär. Smak: Mycket generös smak av mörka bär, plommon, rostade ekfat och en lite örtig ton, mjuka tanniner och en lång eftersmak. Serveras vid cirka 18°C till lamm, nöt, fågel och viltkött. Vinet passar även perfekt till såväl svenska som franska hårdostar. Gérard Bertrand förvärvade gården 1995. På godsets 75 hektar har han behållit den tidigare ägarens val för heterogena val i rött (Merlot, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah, Mourvèdre och Carignan). Varje druvsort vinifieras separat. Syrah och Carignan produceras i hela klasar och genomgår sedan "carbonic maceration" för att extrahera den vackraste färgen och de smidigaste tanninerna. De övriga druvsorterna (Merlot, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon, Caladoc och Mourvèdre) produceras traditionellt. Juicerna blandas i februari och vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagras sedan på nya franska ekfat i 12 månader innan det buteljeras utan filtrering. De förvaras i minst ett år i flaskor innan de säljs. Vinet serverades till varmrätten vid Nobelmiddagen 2018.</p>
Mat	<p>Doft: Fruktig doft med inslag av björnbär, färska örter, plommon, svarta oliver och lagerblad. Smak: Fruktig smak med inslag av björnbär, örter, plommon, svarta oliver och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Egendomen Château Pech-Latt drivs av Bourgognebaserade vinfirman Louis Max. Vingården har brukats ekologiskt sedan 1991. Domänen har 800 hektar varav 340 hektar är planterade vingårdar och är omgiven av garrigue-täckta kullar. Dessa kalkhaltiga och röda marmorkullar skapar ett naturligt skydd mot väderförändringar och de starka vindarna i söder. Manuell skörd. Skördeuttaget var 25 hektoliter per hektar, vilket innebär mer än 1 milj. flaskor. Skalmaceration i cirka tre veckor följt av jäsning i betongtankar under sju till nio dagar vid 28°C. Vinet har lagrats minst sex månader på betongtank innan en lätt filtrering och tappning på butelj.</p>