

Viner till Provence - Piemonte 2017-09-01

Nr	Namn	Land	Druva	Pris	Socker	Söt	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg	
1	74532	Château Vignelaure, 2010	Frankrike Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence	Cabernet Sauvignon 70% Syrah 30%	239	<3 g/l	1	9	9	9	14	Mörk, djup röd färg.
2	97126	Les Lauves Domaine la Suffrène, 2008	Frankrike Provence, Bandol	90% mourvèdre och 10% carignan.	229	<3 g/l	1	10	10	10	14,5	Tät, mörk, röd färg.
3	23071	Barbera d'Alba Superiore, G.D. Vajra 2013	Italien, Piemonte, Barbera d'Alba	Barbera	199	4 g/l	1	9	9	10	14,5	Tät, mörk, blålila färg.
4	2398	Barolo Albe, G.D. Vajra, 2012	Italien, Piemonte, Barolo	Nebbiolo	239	<3 g/l	1	8	10	10	14	Röd färg med tegelnyans.
Mat	5492	Brochet Facile, Grenache Blanc, 2016	Frankrike, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc	Grenache Blanc (85%) Grenache gris (15%)	79	<3 g/l	1	6		9	12,5	Ljus, gul färg.

Kännetecken

1	Doft: Doften är stor och generös med svarta vinbär och andra mörka bär samt lakrits. Smak: Smaken är idag ung men också stor med härligt generös frukt, fina syror och precis lagom dos tannin. För att uppleva vinets hela potential bör det dekanteras och serveras i stora glas. Serveras till rätter av vilt, lamm och andra rätter av rött kött. Även gott till fläskfilé, pärlhöns, vaktel eller anka. Från och med 2008 genomfördes en stiländring i det röda Vignelaurevinet. Vinet blev mer fruktdrivet, mindre tanninrikt och ekens påverkan tonades ner något. Jäsningen genomförs på tank med något kortare skalkontakt och mindre frekvent överpumpning av vin över skalhatten än tidigare. En liten del av vinet lagras endast på tank medan resten lagras under 24 månader på nu större fat (400-600 liter) av högkvalitativ fransk ek. Vinet lagras sedan på flaska ytterligare 24 månader innan lansering.
2	Doft: Nyanserad, utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av katrinplommon, torkade körsbär, choklad, timjan och nougat. Smak: Nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av katrinplommon, torkade körsbär, kakao, timjan, kardemumma och nougat. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött. Druvorna, 38 hl/ha, sorteras för hand innan krossning. Jäsningen av musten sker i betongkärl, i minst tre veckor mellan 28 ° C och 32 ° C, med två dagliga överpumpningar, därefter malolaktisk jäsning i kärl. Sedan lagring i 21 månader på fat, med tre eller fyra ompumpningar, ingen filtrering. Kan drickas efter 4-5 år och sparas mellan 10-20 år.
3	Doft: Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, lavendel, björnbär och choklad. Smak: Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, choklad, lavendel och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Aldo Vajra har inom ekologi varit föregångare i Piemonte och använder sig inte av kemiska tillsatser, bekämpningsmedel eller mineraliskt gödsel. När druvorna skördas läggs mycket arbete på urvalet och de sorteras inte mindre än tre gånger för att säkerställa att bara de bästa används till det slutliga vinet. Druvorna kommer från två olika vingårdar; Bricco delle Viole i Barolo och Bricco Bertone i Sinio. Skörden startade den 14 oktober. Skörden med transporten i små lådor utförs manuellt för att bevara hela druvor. Maceration skedde under ca 35 dagar. Vårens värme hjälpte till med malolaktisk jäsning, vilket är väsentligt för att minska surheten hos Barbera och gör att vinet får en mer blommig karaktär. Därefter 22 månader i 25 hL slovenska ekfat.
4	Doft: Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, rosor, nypon, salvia, nougat och apelsin. Smak: Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kanel, nypon, bergamott och nougat. Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av mörkt kött. Druvorna till vinet kommer från tre vingårdar på olika höjd i kommunen Barolo; Fossati, Coste di Vergne och La Volta. Skörden av Nebbiolo-druvorna äger rum i andra hälften av oktober. Skörden med transport i små lådor utförs manuellt för att bevara hela druvor. Sortering sker i tre steg. Jäsningen varar mellan 25 och 40 dagar, beroende på egenskaperna hos vingården och året. Lagring 36 månader i slovensk ek 50-75hL före tappning.
Mat	Doft: Fruktig doft med inslag av gula äpplen, ananas, persika, honung, färska örter och citrus. Smak: Fruktig smak med inslag av gula äpplen, ananas, persika, honung, färska örter och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling. Pays d'Oc är Frankrikes största vinområde. Det sträcker sig från Pyrenéerna till Provence, och är ett samlingsnamn för flera vindistrikt i Languedoc-Roussillon. Ampelidae startades 1995 av Frédéric Brochet, som också är vinmakare. Redan som tonåring förde han bok över familjens vinproduktion, och intresset för vin ledde till att han startade upp en egen produktion samtidigt som han studerade. 1995 avlade han doktorexamen i oenologi (läran om vin och vinframställning) och ampelografi (läran om vinrankan). Vinet är gjort på ekologiskt odlad druvor, som skördas med maskin under september och oktober månad. Vinet har sedan kalljäfts långsamt (slow maceration) för att behålla druvans karaktär. Vinet lagras 4 månader i rostfria ståltankar innan det sedan buteljerades.