

Beskrivelse af vinene

Chateau Turcan: Cuvée Louis Turcan, Rouge 2011. Vinen, der er præmieret og hædret på franske og internationale vinmesser, er en hyldest til deres grundlægger Louis Turcan. Det er en kraftig og intens vin baseret på de bedste druer og en omhyggelig produktion. Der produceres kun 1.500 flasker i hver årgang af denne cuvée. Klassifikation: AOP, Luberon, 0,75 l, alc. 14,5%. Druer: 70% Syrah, 30% Grenache, lagret delvist på barriques. Vinstokke over 50 år.

Smag: Bær og tørret frugt samt det helt særlige terroir fra Turcan. Markant og meget lang eftersmag - venlige men markante tanniner. Liggetid i op til 12 år fra høstår. Bør gemmes mørkt og køligt.

Serveringsforslag: Både lyse og mørke kødretter, fjerkræ som and og gås, vildt og ost. Serveringstemperatur ca. 18 gr. Kan dekanteres.

Mas Isabelle: Cuvée "Grand Roc", AOP Lirac, Rouge 2013. Mas Isabelle's topvin er forarbejdet med nænsomhed og i en lang proces. Håndplukkede druer, som er sorteret til netop denne cuvée. En både frugtig og mere kraftig vin. Kompleks og meget afbalanceret. Mas Isabelle producerer og leverer nogle af Liracs bedste vine med karakter. Klassifikation: AOP Lirac, 0,75 l, alc. 14,5%. Druer: 55% Grenache (vinstokke 40-80 år), 35% Syrah (vinstokke 30 år), 10% Carignan (vinstokke 50 år).

Smag: Peber, krydderier, kirsebær, en anelse figer samt lidt lakrids. Nobel og meget lang eftersmag og venlige tanniner. Liggetid op til 15 år fra høstår. Bør gemmes mørkt og køligt.

Serveringsforslag: lyse og mørke kødretter, grillretter, fjerkræ som and og gås samt ost. Temperatur ca. 16-18 gr. Iltning anbefales.

Coste Chaude: Økologisk "Madrival", Côtes du Rhone Villages, Rouge 2016

Dette nye skud på vinstokken er ikke mindre end stor velsmag, hvor du får en vin, som indeholder alt det en rigtig god rhônevin skal have af saft og kraft. Og ligesom de øvrige vine fra Coste Chaude er vinen anmelderrost. Klassifikation: AOP, Côtes du Rhône Villages, 0,75 l, alc. 14,5%. Druer: 70% Grenache, 30% Syrah. Vinstokke 20-30 år.

Smag: Peber, brombær, røde frugter. Lang eftersmag og venlige, friske tanniner. Liggetid i op til 8 år fra høstår. Bør gemmes mørkt og køligt.

Serveringsforslag: Både lyse og mørke kødretter, grillretter, and, gås, vildt og ost. Serveres bedst ved ca. 16 gr. Iltning anbefales.