

Sigva

La Bastide Blanche

Artikelnummer: 226201/12

Ursprung: Bandol

Druva: 70 % Mourvedre, 25 % Grenache, 3 % Cinsault och 2 % Carignan

Årgång: 2022

Volym: 75 cl ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Nyanserad animalisk doft med fatkarakter, inslag av plommon, björnbär, torkade örter, vitpeppar och mörk choklad. Smaken är smakrik, stram, nyanserat vin med fatkarakter, inslag av plommon, björnbär, salvia, vitpeppar och mörk choklad.

Skörd/Vinifikation:

Earl Bronzo grundades 1972 av Mr Bronzo och hans söner Louis och Michel. När man 1972 köpte vingården ingick 10 hektar. 1999 köpte man mer mark och idag äger man totalt 40 hektar. 2002 gjordes omfattande renoveringar på vingården vilket har resulterat i en hypermodern anläggning. Alla druvor är plockade för hand och inga kemikalier är tillsatta. Mourvedrestockarna är över 40 år.

En stor del av vinodlingarna i Bandol ligger på sydsluttningar som vetter mot Medelhavet. Ofta är sluttningarna så branta att vinstockarna måste planteras på terrasser. Bandol är först och främst känt för sina kraftiga, sträva rödviner. Minst hälften av vinet måste bestå av mourvèdre, som här kan nå full mognad tack vare den långa växtsäsongen. Resten utgörs huvudsakligen av grenache och cinsault. Samma tre druvor används till området roséviner, och i den lilla mängd vitt vin som tillverkas ingår bourbolenc, clairette och ugni blanc.

22 månader på fransk ek

Passar till:

Kraftigare rätter av kött och vilt, gärna lamm