

Sigva

Abbotts & Delaunay Carignan Vieilles Vignes

Artikelnummer: 2257

Ursprung: Languedoc-Roussillon

Druva: 85 % carignan, 15 % mourvedre

Årgång: 2017

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkapsyl

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Vinet har en intensiv och mörkfruktig doft med inslag av kryddor och örter. Smaken är fruktig och frisk med toner av björnbär, skogsbär, plommon och mörk choklad.

Skörd/Vinifikation:

Les Fleurs Sauvages domineras av Carignan som mestadels kommer från 100 år gamla vinstockar som ger otroligt mycket intensitet och smakrikedom. Frukten kommer från utspridda vingårdar i Languedoc som alla bidrar med sin speciella karaktär till vinet. 100 % av vinet har vilat under 4 månader i neutrala franska ekfat.

Passar till:

Passar perfekt till vilt, ankbröst och kryddstark mat.

Information om producent:

Familjen Delaunays andra vingård Abbotts & Delaunay är ett litet vineri som har specialiserat sig på kvalitetsvin från Languedoc-Roussillon. Laurent såg tidigt den enorma potential som Languedoc hade och tillsammans med den unga och begåvade australienskan och vinmakaren Nerida Abbott slog de sig samman. I sitt sökandet efter perfektion, inspiration och grundlighet som blev nyckelorden som beskrev den anda som de passionerade familjerna delade ville man vidmakthålla denna filosofi och bestämde de sig för att nämna sitt projekt för dem båda: Abbotts & Delaunay. Detta var 1996 och vingården låg i Marseillette, nära Carcassonne i sydvästra Frankrike. Familjen Abbott valde efter några år att sälja sin del och familjen Laurent tog över hela vingården. Namnet Abbott valde man att behålla då familjen haft stort inflytande på utvecklingen av området. Området har ett dramatiskt landskap och klimat och ofta bildas olika molnformationer när de starka vindarna drar förbi.