

Sigva

Métayage Pinot Noir

Artikelnummer: 50507

Ursprung: IGP Pays d'Oc

Druva: Pinot Noir

Årgång: 2022

Volym: 750 ml

Förpackning: Flaska

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Abbotts & Delaunays rötter i Bourgogne märks tydligt i Métayage Pinot Noir genom tonerna av solmogna hallon och körsbär, lingon och pion. Från faten får vi mjuka kryddiga toner så som muskot och choklad. Eftersmaken är lång och visar på den komplexitet som bara ett riktigt välgjort vin på druvan Pinot Noir kan stoltsera med.

Skörd/Vinifikation:

Hälften av vinet har fått vila på franska ekfat under tio månader för att ge en subtil fatkaraktär utan att vara för övertagande mot den frukt som druvan visar på.

Passar till:

Med den generösa smakprofilen gör sig vinet utmärkt att kombinera till elegantare rätter så som klassisk Coq au Vin, örtstekt kalvfilé med glaserade rotfrukter och skysås eller råbiff med de klassiska tillbehören kapris och pepparrot. Men också till en typisk sydfransk ratatouille serverad med nybakat bröd. För fiskälskaren så är vinet en given följeslagare till bakad torskrygg serverad med stomp på palsternacka och potatis.

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. Laurent

som har sin bakgrund i den nordligare regionen Bourgogne, hade länge en dröm om att finna ett klimat inom Languedoc som var tillräckligt svalt för att tillåta odling av Pinot Noir och Chardonnay av hög kvalitet. Sagt och gjort, efter mycket letande visade det sig att den lilla pärlan Domaine de la Métairie d'Alon i den lilla byn Magrie hade just det egenskaper han letade efter. Ett vinhus som kommit att bli ett komplement till de viner som redan fanns under Abbotts & Delaunays paraply.