

Sigva

Mourchon Côte du Rhône

Artikelnummer: X5316M00101/12

Ursprung: Côtes du Rhône

Druva: 60% Grenache 40% Syrah

Årgång: 2023

Volym: 750ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Domaine de Mourchon Côtes du Rhône är ett generöst och välbalanserat rött vin från södra Rhône som uttrycker regionens klassiska druvkaraktär och solrika terroir. Vinet har en djup rubinröd färg och bjuder på aromer av mogna röda och mörka bär såsom körsbär, hallon och björnbär, tillsammans med inslag av provensalska örter, lakrits och en subtil kryddighet.

I munnen är vinet mjukt och fylligt med rund frukt, silkeslena tanniner och en frisk syra som ger balans och livlighet. Strukturen är harmonisk och avslutet präglas av en lätt pepprig ton och fin längd. Det är ett klassiskt Rhônevin som kombinerar generositet med elegans och som speglar den steniga, solvarma terroiren kring Séguret.

Vinet förenar fruktens värme och kryddighet med en naturlig fräschör, vilket gör det både lättillgängligt och gastronomiskt användbart.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas när de uppnått optimal mognad och selekteras noggrant för att säkerställa kvalitet och balans. Jäsning och maceration sker i temperaturkontrollerade ståltankar under cirka två till tre veckor för att extrahera färg, arom och struktur från druvskalen.

Efter jäsningen lagras vinet huvudsakligen i ståltank för att bevara fruktens friskhet och den rena druvkaraktären, medan en mindre del kan vila kortare tid på ekfat för att ge extra djup och rundhet. Resultatet är ett vin som kombinerar Rhône-druvornas generositet med en balanserad och elegant stil.

Passar till:

Grillat lamm eller lammkotletter med örter – vinets kryddighet speglar de provensalska smakerna.

Rustika köttgrytor – frukten och strukturen ger balans till mustiga rätter.

Grillad kyckling med rosmarin och vitlök – vinets mjuka tanniner och frukt passar fint till fågel.

Charkuterier och patéer – klassisk kombination där vinets syra och kryddighet lyfter smakerna.

Pasta med tomatbaserade såser – fruktigheten harmonierar väl med tomatens syra.

Mellanlagrade ostar – vinets mjuka struktur kompletterar ostens sälta.