

Sigva

Le Hurlevent Châteauneuf du Pape

Artikelnummer: 229101/12

Ursprung: AOP Châteauneuf-du-Pape

Druva: 80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Cinsault

Årgång: 2022

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Intensivt körsbärsröd färg. Doften bjuder på härliga toner av mörkröda bär så som jordgubbar och hallon. Vinet är mycket smakrikt och kryddigt fruktigt med en lång eftersmak.

Skörd/Vinifikation:

12 månader på betongtank. Ingen fatlagring

Passar till:

Passar till kötträtter av olika, charkuterier eller en krämig risotto

Information om producent:

Producenten odlar nio av appellationens 18 godkända druvor: Bourboulenc, Cinsault, Clairette, Grenache, Grenache Blanc, Mourvèdre, Picpoul, Roussane och Syrah. Jordmånen består av lera och sand med sandsten i, i de norra lägena samt de för området kända runda stenarna, galets roulés, i de södra lägena. Vinrankorna växer enligt agriculture raisonnée vilket innebär att man fokuserar på hållbart jordbruk och respekt för miljön. Genom att kontrollera skördeuttaget garanteras även att vinet uttrycker sin terroir till fullo. Producenten har ett genomsnittligt skördeuttag på 26 hektoliter per hektar. Odlingsmetoderna är traditionella och fullt ekologiska. Istället för att använda konstgödsel och ogräsmiddel, bearbetar producenten jorden och lägger ner en stor mängd manuellt arbete i varje skede av vinrankornas tillväxtcykel. Det "grönarbete", d.v.s. beskärning, uppbindning samt borttagande av oönskade druvor m.m som läggs ner under vinrankans tillväxtsstadie, har stor betydelse för resultatet.