



Clos des Vins d'Amour 1+1=3

Druvorna till vinet kommer från Tautavel och Maury där jordmånen består av skiffer och leraktig kalksten. Vinrankorna är mellan 30-50 år gamla och skördeuttaget är väldigt lågt. Druvorna skördas för hand och läggs i små grunda korgar innan man har selekterad dem noga. På syrah druvorna tar man bort stjälken och både carignan och grenache noir genomgår "maceration carbonic" vilket innebär att vinet blir lite lättare och mer aromatiskt innan själva alkoholjäsningen. Vinet får mogna i ståltank under fem månader. Vinets ursprung är Côtes du Rousillon och har en syra på 3,30 g/l och restsötman är under 2 g/l.

Doft och smak

Vinet har intensiv, mörkröd färg och doftar härligt av röda mogna bär och peppar. Smaken är välbalanserad med fina välintegrerade tanniner och med toner av mogna mörka bär och en angenäm örtighet.

Produkt/Art.nr	Clos des Vins d'Amour 1+1=3/74146-01
Land/Region	Frankrike/Languedoc
Druvor	20 % carignan, 20% syrah, 60 % grenache noir
Producent	Clos Des Vins D'Amour
Vinmakare	
Lagring	Ståltank
Årgång/Alkohol	2014/13,5%
Pris/(exkl. moms)	159,00 kr/(129)