



## Les Nobles Pierres

Druvorna till vinet kommer från vingårdarna närmast Château Lascaux i regionen Pic Saint Loup som ligger vid foten av berget Cevennes. Klimatet här präglas av Medelhavet men med viss påverkan av ett kontinentalt klimat. Vingårdarna skyddas från mistralvinden av skog och mark som också bidrar till biologisk mångfald i regionen. Jordmånen är kalkrik och väl-dränerad och med skillnader i dag- och nattemperatur produceras här viner med fin koncentration.

Man skördar för hand och selekterar druvorna noggrant. Vinifieringen sker enligt traditionella metoder i temperaturkontrollerade tankar för att sedan mogna i 12 månader i franska ekfat varav 15 % är nya. Innan buteljering får vinet vila i tank 6-9 månader och man filtrerar inte vinet för att behålla kvar smak och koncentration.

### *Doft och smak*

*Vinet har en vacker mörk granatröd färg och en stor och komplex doft av mörka mogna bär, kryddor, svarta oliver och lakrits. Smaken är strukturerad med mogna tanniner och toner av både mörka och röda bär, lite mint och en fin kryddighet. Ett elegant vin med långt avslut, mycket gott!*

Produkt/Art.nr	Les Nobles Pierres/Ej på Systembolaget-01
Land/Region	Frankrike/Pic Saint Loup
Druvor	20 % grenache, 80 % syrah
Producent	Château de Lascaux
Vinmakare	Jean- Benoît Cavalier
Lagring	12 månader i franska ekfat varav 15 % är nya
Årgång/Alkohol	2015/12,5%
Pris/(exkl. moms)	187,00 kr/(149)