



## Cuvée 61

AOC Corbières 2008

Producent:

**LES CLOS PERDU – CORBIÈRES**

Paul Old & Hugo Stewart

Pris DKR 90,-

Cuvée 61, fra Les Clos Perdu, er en meget spændende vin. Vinskribenten Francis Robinson omtaler stedet og vinen som "TRIUMPHANT". Egner sig rigtig fint til ost og charcuteri.

Cuvée 61 er lavet på druer fra 30 – 70 år gamle vinstokke.

Gæringsteknik, Traditionel. Lagret på gamle egetræsfade, så vinens nuancer bevares.

Fremstillet af druer fra økologisk passede marker med biodynamisk tilgang.

### 50% Carignan

Carignan er en ofte udskældt drue, men her fra Corbières og meget gamle vinstokke, giver den mulighed for nogle meget spændende vine. Dybrød farve, ofte med meget frugt og krydderurter. Meget tannin og syre som giver mange års "gemme potentiale". Bruges også med succes i Rosé vine.

### 35% Grenache

Grenache Noir er en spændende oplevelse med duft og smag af nødder, solbær, honning, peber, kaffe og lidt bitter chokolade. Benyttes mest som blandingsdruer.

### 15% Mourvèdre

Mourvèdre giver kraftige vine med smag og duft af urter, brombær og blåbær. Efter nogle års lagring karakteristisk duft af stald, læder og vildt.