



CÔTES-DU-RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône 2007

Producent:

LES APHILLANTHES

Daniel & Helene Boulle

Pris: DKR 85,-

Les Aphillanthes laver ifølge vinskribenten Robert Parker nogle af de mest varierende og bedste Côtes-du-Rhône der findes. Robert Parker giver denne 90 ud af 100 point.

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

Fremstillet af druer fra økologisk passede marker med biodynamisk tilgang.

75% 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% Carignan

Carignan er en ofte udkældt 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.

10% 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.