



Cuvée ETOILE FILANTE

AOC Corbières 2009

Producent:

PRADINES D'AMONT – CORBIÈRES

Detlef & Mirjam Bordon

Pris: DKR 85,-

Etoile Filante (stjernes kud) byder på en liflig duft af modne røde bær. Etoile Filante er et "Stjernes kud" af en rosévin, som man aldrig glemmer.

Etoile Filante er lavet på druer fra meget gamle vinstokke.

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

Fremstillet af druer fra økologiske og biodynamiske passede marker.

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.

40% Syrah

Ung Syrah smager og dufter ofte af nelliker, violer, rosmarin, plus hindbær, brombær og solbær. Med alderen mere vildt-læderagtig, chokoladekarakter med violer og tobak.

5% Cinsault

Blandingsdruer som giver blødhed og smidighed til specielt Carignan.

5% 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.

