



Les Fleurs Sauvages

AOC Saint Chinian 2008

Producent:

Chateau de Combebelle

Catherine Wallace

Pris: DKR 80,-

Dejlig bouquet med mange indtryk af modne røde frugter og solbær.

Blød og rund i smagen med et krydret pift.

Vinen er lavet på druer af unge Syrah vinstokke og gamle Grenache vinstokke.

Gæringsteknik traditional med køl. Lagret på gamle egetræsfade, så vinens nuancer bevares.

Fremstillet af druer fra økologisk passede marker med biodynamisk tilgang.

90% 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.

10% Grenache

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