



## MIRE LA MER

AOC Corbières 2006

Producent:

**LES CLOS PERDU – CORBIÈRES**

Paul Old & Hugo Stewart

Pris: DKR 135,-

Robert Parker giver den 91 ud af 100 point. Lavet på druer fra meget gamle vinstokke.

Mire La Mer (i lyset af havet), en af topvinene fra Les Clos Perdu, er en dejlig kraftig vin. Den kommer fra vinmarker nær Middelhavet ved byerne Peyriac de Mer og Bages.

Druerne får lov til at suge i deres saft i fem dage, før den naturlige gæring starter. 25 procent af vinen er gæret i 500 liters nye franske egetræsfade. Resten er gæret i rustfrit stål, men flyttes til tønder når den primære gæring er færdig.

Fremstillet af druer fra økologiske og biodynamiske passede marker.

### 55% 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.

### 35% 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.

### 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 blandingsdruer.