



Cuvée SOLEIL

AOC Corbières 2005

Producent:

PRADINES D'AMONT – CORBIÈRES

Detlef & Mirjam Bordon

Pris: DKR 145,-

Soleil byder på en dejlig duft med god intensitet, med noter af fad og modne røde bær. Klasikeren fra Pradines d'Amont. En herlig rødvin, produceret efter de gamle traditionelle metoder.

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

Fremstillet af druer fra økologiske og biodynamiske passede marker.

40% 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, chokoladekaraktter med violer og tobak.

10% Cinsaut

Blandingsdruer som giver blødhed og smidighed til specielt Carignan.

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.