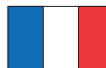


URSPRUNGSLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
14ML906	750	6

EnvyFOL

ENVYFOL G·S·M

Pays d'Oc

Årgång
2017Alkohol
14 %vol

Vi upptäckte etiketten i farfars skåp, en bortglömd skapelse sedan 1967. Det inspirerade oss till att återskapa hans vision om livsstil. Envyfol är en inbjudan till gemenskap och dela de enklaste stunderna.

— Benoît Frédéric

DRUVOR

45 % Grenache, 40 % Syrah och
15 % Mourvèdre

TILLVERKNING/ODLING

Innan pressning avstjälkas druvorna och vinet får en efterjäsning på rostfria ståltankar. Skördeuttaget är ca 45 hl/ha och druvorna odlas med hållbara principer på mager kalkhaltig lerjord.

KARAKTÄR

Mörkt röd med violetta toner och en fruktig, djup doft med inslag av svarta vinbär, hallon och moreller. Den fylliga smaken är lätt rökig med kryddig frukt och generösa smaker av mörka bär. Ett mustigt vin med mjuka tanniner och lång fyllig eftersmak.

PASSAR TILL

Ett vin för den mustiga köttgrytan, lammsteken, grillade entrecoten eller till lagrad hårdost.

OM PRODUCENTEN

Historien om familjen Lavau, med sin passion för vin och dess kärlek till terroiren och landet, började i Saint-Émilion på 1800-talet. Det fortsatte i Tunisien där René Lavau och hans son förvandlade en liten vinodling och apelsinträd till ett blomstrande företag som blev landets största vinproducent. Jean-Guy Lavau (Renés barnbarn) och hans fru Anne-Marie återvände till Frankrike på 1960-talet och tog ansvaret för en liten vinproduktionskällare i Sablet i hjärtat av Rhônedalen. Detta skulle bli Maison LAVAU 1965. Ungefär 30 år senare har Frédéric och Benoît Lavau tagit över familjens arv och köpt flera vingårdar i Rasteau, Valréas och Côtes du Rhône. Idag förfogar Lavau över 180 ha vingårdar och samarbetar med över 350 odlare i hela södra Rhône och även i Languedoc.



GASTRODEV

*Sans Frontières*Med reservation för ändringar
gastrodev.se