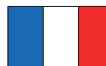


URSPRUNGSLAND

Frankrike



Art. nr	Pris kr	Volym ml	Fl/kr
77755	179	750	6



Domaine Rabiega Le Rocher 2016

Provence

Årgång
2016Alkohol
14,5%vol

*Domaine Rabiega är vårt!
Tillsammans med nestorn på Rabiega, vinmakaren Lars Torstensson,
kommer vi lyfta denna kronjuvel till tidigare höjder.*

- Yohan Adell von Corswant



DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Syrah

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna plockas i mindre boxar och kyls till 4 °C innan pressning. Efter avstjälkning och pressning får vinet kallmacerera i 15 dagar för att få ut maximal extraktion av frukt och färg innan jäsningen som pågår i 15–20 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 12–14 månader innan buteljering.

KARAKTÄR

Årgång 2016 har en intensiv och inbjudande doft av svarta vinbär, vildhallon och körsbär med kryddig vitpeppar och örter. Smaken är fyllig, mörkt fruktig, med påtagliga tanniner och balanserad syra.

PASSAR TILL

Utmärkt till rött kött och vilt med smakrika tillbehör såsom grillade ört och vitlöksmarinerade lammkotletter med kryddsmör. Passar även till lagrade hårda ostar.

OM PRODUCENTEN

På Domaine Rabiegas mark har det odlats vin sedan 1500-talet, men framställning av vin under eget namn inleddes först på 1970-talet av Christiane Rabiega. 1986 köpte svenska Vin & Sprit egendomen och tillsammans med Lars Torstensson som vinamakare höjdes kvaliteten på vinerna och Rabiega etablerade sig som en av Provences främsta vingegendomar. Den Syrah-baserad prestige cuvée (Clos Dière Cuvée I) av årgång 1990 nådde stora framgångar när den utsågs till en av världens tre bästa Syrah-viner i samband med GaultMillaus "Olympiade du Vin" i Bordeaux år 1991. Clos Dière-vinerna kom sedan att toppnoteras över snart sagt hela världen, från Japan till USA, de kommande 15 åren. Noterbart är också att Rabiega var en av de första i området att ställa om till ekologisk odling – ett arbete som inleddes redan 1989.



GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se