



URSPRUNGLAND 
Frankrike

Art.nr	Volym ml	Fl/krt
43DR133	1500	3



Clos Dière Rouge Magnum 2013

Provence

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

- Yohan Adell von Corswant

Årgång
2013

Alkohol
15% vol



DRUVOR

Syrah, Cabernet Sauvignon

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna plockas i mindre boxar som sedan kyls ner till 4 °C innan de pressas. Efter avstjälkning och pressning får vinet kallmacerera i 8 dagar för att få ut maximal extraktion av frukt och färg innan jäsningsen som pågår i 15–20 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 12–14 månader innan buteljering. Druvorna till Clos Dière kommer från gårdens bästa lägen.

KARAKTÄR

En intensiv doft av mörka bär, moreller och plommon med rostade toner och kryddigt inslag av vanilj och franska örter. Smaken är elegant balanserad med kraftig fruktighet, rostade tanniner och långt välbalanserad eftersmak.

PASSAR TILL

Utmärkt till rosmarindoftande lammstek, grillat kött med örter och provencalska grönsaker och 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 Torstenson som vinmakare höjdes kvaliteten på vinerna och Rabiega etablerade sig som en av Provences främsta vinegendomar. 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

