



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
43DR129	700	1



Marc de Provence

Provence

Under slutet på 80-talet tillverkade Domaine Rabiega sin egen Marc de Provence, något som bara de främsta gårdarna kunde göra. Med 12 års lagring på fransk ek kan vi idag njuta av en fantastisk bärnstensfärgad Marc, signerad Lars Torstenson, Domaine Rabiega

Årgång
N/AAlkohol
43 % vol

DRUVOR

Gårdens egna druvor

TILLVERKNING/ODLING

Domaine Rabiegas Marc görs av gårdens egna druvor. Destilleras i Alambic och lagras sedan på små fat av fransk ek under lång tid, upp till 12 år. Vilar ytterligare minst 5 år i källaren, för att inslag av fat och alkoholen ska harmonisera ytterligare före buteljering.

KARAKTÄR

Mångfalden i dess smaker visar på finess och den långa lagringen, 18 år, varav 12 år i små franska ekfat, ger denna Marc varierande, intensiva och aromatiska toner av pepparkakor, karamelliserad mandel och torkad frukt. Med åren kommer denna Marc att utvecklas mot djupare och sötare smaker som kanderad frukt.

PASSAR TILL

Avnjuts som avec efter en god måltid men även till kubansk cigarr.

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 vingegendar. 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

