

CATARINA - CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Årgång 2018

Art. nr 54343

Pris 459 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Duseigneur

Ursprung Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache 90%, Syrah 10%

Alkoholhalt 15,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Medelfylligt vin med nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, blå frukt och örter. Elegant väl balanserad fruktig smak med inslag av fat, björnbär, hallon, färska örter och kakao. I avslutet dröjer sig de fina örtiga tonerna kvar tillsammans med mjuka tanniner.

Tillverkning Jäsning sker naturligt utan tillsatt eller odlad jäst vid jämnt hög temperatur för att snabbt laka ur färg och tannin. Cirka 40% av volymen består av hela klasar. Efter 4-5 veckors maceration filtreras vinet och förs över på ekfat där det får vila i 12 månader.

Lagring Lagrad på sin jästfällning i 12 månader i 600 liters franska ekfat.

Passar till Serveras till rätter av lamm, nöt och vilt. Gärna som mustiga grytor smaksatt med rotfrukter och örter.

Om producenten

Domaine Duseigneur grundades av Jean Duseigneur 1967 och förfogar över 35 hektar av Rhônedalens bästa vingårdslägen. Redan från start har inriktningen varit att göra vin i samklang med naturen - det vill säga ekologiskt odlat och helt fria från kemiska bekämpningsmedel och konstgödning. I dag är det sonen Bernard som sköter verksamheten tillsammans med den välkända vinprofilen Philippe Faure-Brac som vann den ärofyllda titeln "Världens bästa sommelier" 1992. Bernard lämnade det hetsiga livet i Paris finansvärld för att föra familjens traditioner vidare som "vinbonde" i Rhônedalen.

Domänen är inte bara ekologiskt certifierad. Sedan 2002 sker all odling efter biodynamiska principer och man är med i den franska sammanslutningen Biodyvin som omfattar närmare 150 biodynamiskt skötta vingegendomar med världsberömda Domaine de la Romanée Conti i spetsen.

Familjen Duseigneur har varit vinodlare i fem generationer och ambitionen att skapa långsiktig hållbarhet är viktig för Bernard Duseigneur som menar att levande jord är ett villkor för att få ett uttrycksfullt vin med karaktär av varje odlingslots speciella terroir. Därför håller man jorden i balans med hjälp av bland annat organisk kompost och druvskörd sker manuellt, utan hjälp av traktorer som packar jorden för hårt.

Domaine Duseigneur har ägor i Côtes du Rhône, Lirac och Châteauneuf-du-Pape. Nästan hela produktionen består av rött vin, endast fem procent är vitt eller rosé. Snittåldern på vinrankorna är närmare sextio år och det finns fortfarande vinstockar här som planterades i slutet av 1800-talet. Alla viner baserade på egendomens egna druvor är biodynamiska. I några fall används druvor från andra odlare, men då är kravet att de är ekologiskt odlade. Så är fallet med Domaine Duseigneurs svenska storsäljare Mas Louise, ett Côtes du Rhônevin som fått namn efter Bernard Duseigneurs dotter Louise.

