



URSPRUNGLAND
Frankrike



Art. nr	Volym ml	FV/kr
12276	750	6



Lavau Châteauneuf-du-Pape

Rhône

Châteauneuf-du-Pape är det mest prestigefulla vinet i södra Rhône. Dess mustiga fruktighet, kraftiga struktur men ändå mjuka tanniner tilltalar de flesta vindrickare.

— Yohan Adell von Corswant

Årgång
2017

Alkohol
14% vol



DRUVSORT

50% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

TILLVERKNING/ODLING

Odlingarna till detta vin ligger i norra delen av Châteauneuf-du-Pape där de gamla vinstockarna växer i sandig jord med de karaktäristiska ”galets” stenarna på marken som alstrar solens värme på dagen som frigörs på natten. Efter pressning macereras musten i ca 30 dagar med två överpumpningar per dag. Hälften av vinet lagras på stora cementfat och resten i 450 l ekfat. Efter 12 månader blandas och buteljeras vinerna.

KARAKTÄR

Komplex doft av plommon och svarta körsbär med en kryddig ton av kakao och kryddnejlika. Fyllig och välbalanserad smak med inslag av mörka bär, blåa plommon, mörk choklad och kryddor. Mjuk tanninstruktur med viss strävhet och utomordentlig längd.

PASSAR TILL

Rött kött, fågel och vilt. Matchar bra till festliga rätter som t.ex. Anka i grönpepparsås, pärlhöna eller fasan, viltstek och lammracks.

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 Languedoc.