



Grenache Noir "Vieille Vigne", Galhaud

Vin de Pays Catalan (aft. på gods)



De gamle vinstokke gror med udsigt til Pyrenæerne, der har evig sne.

Hervé skaber Grenache V.V. af de ældste vinstokke, som høstes sent, når vinen har omkring 15% alkohol naturligt.



Årg. 2008: "Bør koste 102 kr"/DeBedsteVine.dk, *****/Jyll-Posten, 2007: 5 glas og testvinder/Politiken, *****/Jyll.Posten, *****/DeBedsteVine.

"Kald bare vinen fransk Amarone-stil eller en meget kraftig Châteauneuf-du-Pape type. Men tilføj: En vin for den kloge".

Siger Jean-François Galhaud, vinmager og ven gennem mere end 30 år. Han bor på det gamle familieslot i midten af St.Émilion, men har også et hus i Languedoc, hvor han også laver vin.

Grenache er druen bag Châteauneuf-du-Pape og Spaniens Priorat. Denne vin er endnu et bevis på, at druen kan give stor vin! Druen har en tynd skal, så vinen er sjældent mørk. Den har ofte en rig, varm, krydret duft og fløjlsagtig smag, men mister helt sin karakter, hvis udbyttet presses op.

Druerne til vinen gror ved Agly floden på skiferterasser i Maury ved foden af Pyrenæer bjergene. Klimaet er varmt, men med kolde nætter. Vinstokkene er meget gamle -40-60 år- og giver kun 30-40 hl/hkt -det halve af normalt udbytte. Og druerne får lov at hænge på vinstokke langt ind i oktober, før plukkerne går i gang med at høste de små, indetørrede druer.

Vinen laves efter de mest avancerede metoder af Galhaud og en ung, lovende vinmager: 50% får en ekstremt lang, kølig gæring, mens 50% får en lunere gæring ved 27-29°. Efter den anden malolaktiske gæring flyttes vinen ikke, klares ikke -men bliver her indtil tapning, så den overdådigt krydrede frugt bevares bedst muligt.

"Meget mørk for Grenache; meget rig, intens aroma med læder, urter og krydret frugt; meget kraftig -15%-men med krop til at balancere alkoholen. Lang, krydret smag".

Med rette en af de mest roste vine fra Sydfrankrig! Vinen imponerer ung og efter 4-6 år. Den er egnet til vildt og andre kraftige retter. Vinen bliver endog blødere, hvis den åbnes og iltes ca. en time, før den skal nydes.

ErikSørensenVin.dk
24 timer webshop

Siden 1956 Danmarks førende
leverandør til erhvervsliv og private!
erhverv@eriksorensenvin.dk

mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk

-siden 1956 Danmarks førende leverandør
til erhvervsliv og private!