VIDAL-FLEURY GSM 2022

Art. nr 1032009
Pris 119 kr
Storlek 750 ml
Producent Vidal-Fleury
Ursprung Rhône, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Grenache 50%%, Syrah 30%%, Mourvèdre 20%%
Alkoholhalt 14%
Totalsyra 4,5 g/l
Restsocker 0,8 g/l
Sortiment Privatimport

Karaktär Ursprungstypisk doft av mogna röda bär; hallon, björnbär och örter. Enkelt, mjukt och fylligt.

Tillverkning 2 veckors maceration är regel för samtliga druvsorter. Jäsning på högre temperatur (vid 30 grader) på ståltank. Ingen justering, chaptalisering eller acidifiering av musten förekommer. Ej heller tillsätts några klarningsmedel, varför vinet är lämpligt för veganer. Istället får vinet klarnas naturligt och det som inte klarnar ut körs igenom ett modernt cross flow-filter.

Lagring Kort sur lie-lagring (lagring på jästfällningen för att absorbera eventuella orenheter och öka fylligheten) på ståltank innan buteljering.

Passar till Ett klockrent allround-vin som passar till allt från grillade grönsaker till diverse pastarätter och elegantare kötträtter. Tack vare sina mjuka tanniner kan vinet också hantera rätter med lite kryddhetta. Testa även lätt kylt till en sallad niçoise!

Om producenten

I över 300 år har Rhône-producenten Vidal-Fleury tillverkat vin, vilket gör dem till den äldsta vinproducenten i regionen. Deras vingårdar sträcker sig från norr till söder och krönts av den en hektar stora Lieu-dit; "La Chatillonne" i Côte Blonde. Husstilen präglas av ren frukt som tydligt avspeglar vingårdens terroir.
Egendomen grundades 1781 och fick snabbt ett internationellt rykte tack vare Thomas Jefferson besök på vingården 1787. Under 1890-talet, gifte sig Gustave Vidal med en dotter till familjen Fleury. Tack vare hennes hemgift, återplanterade de vingården efter vinlusens utbrott. På 1920-talet, fick vinhuset upp intresset för andra vinodlings- områden i Rhônedalen och i mitten av 20-talet

blev Vidal-Fleury det symboliska huset i Côte-Rôtie. Under 2008 har en ny utveckling sätts i rörelse av Vidal-Fleury tack vare sin nya källare tillägnad mognare viner.

Utvecklingen av Vidal-Fleurys viner styrs av fyra parametrar - vingården, vinframställningen, lagringen och buteljeringen. Vinmakaren anser att endast vingården och mognadsprocessen verkligen kan ge vinet personlighet. Det fantastiska ursprung druvorna har och det tålamod de behandlas med utgör tillsammans kvaliteten hos Vidal-Fleury.

Läs mer på **vidal-fleury.com**