



SOULEVÉ DE TERRE

Information

Pris:	149 kr Systembolaget
Art nr:	73680
Årgång:	2015
Ursprung:	Rhône, Frankrike
Druv-	
sammansättning:	Syrah 50%, Grenache 50%
Flaskstorlek:	750 ml
Förslutning:	Naturkork
Alkoholhalt:	14% vol.
Socketthalt:	0,5 g/lit.
Producent:	Contemporary Wines AB

Om vinet

Doft och smak:	Djupt rubinröd färg med en diskret första doft som öppnar upp sig efter en kort stund. Smaken är torr och fyllig med mjuka tanniner och mörka bär med toner av mynta, lakrits och peppar.
Gott till:	Stekt eller grillat kött och välagrade ostar.
Serveringstemperatur:	16-18°C
Vinframställning:	Druvorna skördas på morgonen och pressas sedan varsamt. Jäsning och maceration sker i cementtankar ca 4 veckor med daglig temperaturkontroll. Vinet får sedan mogna under 12 månader på 2-4 år gamla franska ekfat.

