2013 NATURE DE ROUBIE IGP HERAULT MERLOT/CABERNET SAUVIGNON

FRANKRIG, ØVRIGE



Let og frugtig

Nature de Roubié Rouge er intens rød i glasset med violette strøg. I duften mødes man af et væld af sorte bær og et let krydret præg. I munden opleves vinen medium fyldig og balanceret med noter af solbær og sorte modne kirsebær. En komplet og vellavet vin med en lang vedvarende eftersmag der vidner om en vin i flot harmoni.

Nature de Roubié Rouge er en oplagt ledsager til rødt kød, gerne fra grillen, krydrede gryderetter og et bredt udvalg af oste. Serveringstemperatur: 16-17°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Nature de Roubié Rouge er fremstillet på økologiske druer, 50% Merlot- og 50% Cabernet Sauvignon-druer. Druerne er høstet ved optimal modenhed. Efter høsten bringes druerne direkte til vineriet, hvor de afstilkes og presses let. Inden druerne gæres, ligger de til udblødning i ca. 10 dage. Herefter gennemgår druerne en adskilt traditionel gæring ved kontrollerede temperaturer på ca. 26-28 grader. Efter endt gæring filtreres og klares vinen inden den stikkes sammen, hviler kort på tankene og tappes på flaske, klar til at blive frigivet til markedet.

Om Producenten

Hos Domaine de Petit Roubié er produktionen 100% økologisk, og der anvendes derfor ingen former for kunstig gødning, sprøjtemidler eller andre redskaber, der påvirker druernes modnings-proces. Således er vinene fra Domaine de Petit Roubié certificeret økologiske, og det vil vi påstå, at man kan smage.