

2017 DOMAINE PALESTOR LA FAGOTIÈRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

FRANKRIG, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Lækker og fyldig

Flot rød farve med god tæthed. Duften er ekspresiv og her er noter af skovens mørke bær og et strejf af læder. Smagen er fyldig med god struktur. Igen er her noter fra mørke skovbær og læder, samt en anelse krydderi. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

La Fagotiere er fremstillet af de bedste parceller fra ejendommen. Druerne høstes ved optimal modenhed, så der er god balance mellem frugtsyren og sødmen. Vinen fremstilles med en lang gæring med stilke, for at frembringe en traditionel stil i Chateauneuf-du-Pape. Efter endt gæring lagres vinen på gamle træfade inden aftapning på ejendommen.

Om Producenten

La Fagotiere fremstilles på Domaine Palestor, som er beliggende i Chateauneuf-du-Pape. Ejendommen er på 18 hektar, beplantet med 70% Grenache, 12% Mourvedre, 11% Cinsault, 5% Clairette og 2% Bourboulenc og Syrah. Dette er en typisk blanding i Chateauneuf-du-Pape, hvor det er tilladt at bruge helt på til 13 forskellige druer. Ejendommen har været i familiens eje siden 1889. En stor del af produktionen har gennem årene været solgt til negocianter i området, men de seneste år er Valerie og Pascal Chastan (søster og bror) begyndt at fremstille denne vin selv.

👍 **Anbefalet**

Forlaget SMAG