

VINUNIC

CHINON LE PUY 2024

Art. nr 92111

Pris 279 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Jean-Maurice Raffault

Ursprung Loire, Chinon, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Franc 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad och fruktig doft och smak med inslag av svarta vinbär, blåbär, plommon, lingon, viol, salvia, rosmarin och fat. Medelfyllig smak med en välbalanserad tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand den 10 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa vid låg temperatur. 21 dagars skalmaceration med varsam pigeage. Den malolaktiska jäsningen sker i ekfat från Tonnellerie de Mercurey. Vinet har lagrats 18 månader på sin egen jästfällning i franska 500L fat, varav 40% var nya fat. Vinet är ofiltrerat och man använder minimalt med svavel.

Passar till Serveras vid 15-16°C till rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, gärna med lite grilllyta och/eller inslag av svamp, exempelvis ankbröst med puylinser, champinjoner och en lätt rödvinssky, grillad fläskkarré med salvia, senap, haricots verts och rostad småpotatis, rosastekt kalventrecôte med smörstekta kantareller, dragon och Pommes Anna, rosastekt lammrostbiff med puylinser, rosmarin och grillad spetskål, Steak frites med Café de Paris-smör eller Saucisse de Toulouse aux lentilles dvs Toulousekorv med gröna linser, timjandoftande rotsaker och dijonsenap. Som vegetariskt alternativ föreslår vi puylinser med grillad portabello, getost, rostad rotselleri, valnötter och dijonvinaigrette. Vinet passar även utmärkt till olika inte alltför kraftiga ostar som Tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Cantal, 18 månaders Comté eller en lätt lagrad Chèvre. Dekantera gärna vinet 45-60 minuter före servering.

