



FONTAINE DU CLOS

Hög tid att lära sig stava till Vacqueyras...

För fjärde året i rad lanseras Reflet de l'Âme Vacqueyras från Fontaine du Clos på Systembolaget. Ett vin som år efter år prisas med höga poäng och levererar långt över sin prislapp. Fontaine du Clos vill varken placera sig i det traditionella eller moderna facket. Istället fokuserar de på att göra perfekt balanserade viner med generositet, finess och elegans.

I södra Rhône, precis söder om Gigondas och strax öster om Châteauneuf-du-Pape ligger Vacqueyras. Det var på 1990-talet som regionen uppnådde egen appellationsstatus rent formellt på grund av den ihållande höga kvaliteten i området. Innan dess gick druvorna härifrån till den vidare appellationen Côtes du Rhône. Jordmånen i Vacqueyras består av leriga jordar med hög andel kalksten. Vingårdarna ligger i sydvästliga sluttningar som ger optimala förutsättningar för solvarma och mogna druvor.

Fontaine du Clos skördar druvorna för hand i mitten av september och vinet består av 50% Grenache, 40% Syrah och 10% Mourvèdre som helt och hållet avstjälkas före jäsning och vinifieras separat. Grenache-druvorna lagras enbart på stältank medan Syrah och Mourvèdre lagras på ekfat tills vinerna blandas efter cirka ett år.

Resultatet blir ett vin med stor doft av mörka bär, choklad och garrigue med en frisk, generös och lång smak, behaglig struktur med tydliga men ändå mjuka tanniner och balanserat avslut. Perfekt att dricka nu men klarar även några års lagring. Servera den till en mustig gryta eller krämig risotto.

Förutom att göra vin är Fontaine du Clos producent av vinrankor som är ett otroligt hantverk i sig. De odlar många olika sorter och ligger långt fram i forskning. De små plantorna ympas, planteras, sköts om och görs redo för att året därpå kunna säljas vidare till vinodlare.

91 poäng i Wine Advocate

REFLET DE L'ÂME VACQUEYRAS
ART NR 90057
159 KR, 10 500 FLASKOR



PROVINUM

