

## INOPIA CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE

**Årgång** 2023

**Art. nr** 7071901

**Pris** 319 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Rotem & Mounir Saouma

**Ursprung** Côtes-du-Rhône Villages,  
Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Grenache Noir, Cinsault,  
Mourvèdre, Syrah

**Alkoholhalt** 15%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Stor och komplex arom med inslag av mogna jordgubbar, lavendel, mörka körsbär, vitpeppar och rosenblad. Ett elegant, medelfylligt vin som är smakrikt med välintegrerade tanniner, toner av jordgubbar, läder, svarta vinbär och örter.

**Tillverkning** Druvorna pressas i små pressar och musten får vara kvar i tanken för macerering i kylig temperatur under cirka 8 dagar och efter det följer en ostörd jäsnings i 10 dagar.

**Lagring** Vinet ligger 18 månader på sin jästfällning i både 500-litersfat och cementägg.

**Passar till** Prova gärna vinet till smakrikare rätter av både fågel och kött med mörka skysåser och gärna något krämigt tillbehör för att matcha vinets kropp, alternativt till grönsaksrätter med svamp, kål och rotsaker. Smakrikt ska det dock vara.

**Information** 2011 köpte de äkta makarna Rotem och Mounir nedgången vingårdsmark i förstklassig terroir i Orange, Châteauneuf-du-Pape. Namnet Inopia är latin och betyder "skapat från ingenting".



### Om producenten

#### ROTEM & MOUNIR SAOUMA

*"If its ordinary you're looking for- this is the wrong address"*

Dessa självsäkra ord kommer från Mounir Saouma, en av Frankrikes i särklass mest omtalade och kontroversiella vinmakare. Inspirationen att göra vin kom från ett besök i ett trappistkloster i mellanöstern på 1980-talet, vilket sedermera ledde till enologistudier i Montpellier och grundandet av den nästintill legendariska négociantfirman Lucien Le Moine i Bourgogne.

Med start 1999 började Mounir tillsammans med hustrun Rotem köpa viner från de absolut främsta vingårdslägena runt om i Bourgogne för att sedan uppfostra dem i sin egen källare.

Idén var att gå tillbaka i tiden och utforska hur vin måste ha framställts innan ankomsten av den moderna erans mer teknologiska vinproduktion. Med extremt långa lagringstider, naturligt förekommande jäst och minimal mänsklig påverkan har de under drygt 20 år buteljerat viner som bara blir alltmer eftertraktade.

Nästa logiska steg för Mounir och Rotem var att investera i egna vingårdsmarker där de skulle kunna lyfta kvalitet och ursprungstypicitet till nya nivåer. På grund av den enorma prisökningen på mark i Bourgogne började de leta utanför regionen och bestämde sig 2005 för att köpa mark i Châteauneuf-du-Pape.