

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE OMNIA

Art. nr: LU9601

Pris: 735 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Årgång: 2015

Producent: Rotem & Mounir Saouma

Druvor: Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%

Karaktär: Stor, komplex, kraftfull doft med inslag av plommon, körsbär, fat, choklad och kryddor. Fylligt, smakrikt vin med tydlig fatkaraktär, inslag av mörka bär, choklad och kryddor. Lång eftersmak.

Tillverkning: Druvorna pressas i små pressar från 1970-talet och musten får vara kvar i tanken för macerering i kylig temperatur under cirka 8 dagar innan musten dras över till fat av olika storlek.

Lagring: Vinet lagras i 18 månader och filtreras inte innan buteljering.

Alkoholhalt: 13% Totalsyra: 5,9 g/l Restsocker: 0,8 g/l

Om producenten

ROTEM & MOUNIR SAOUMA

Mounir Saouma och hans fru Rotem grundade Bourgognebaserade Lucien le Moine på 1990-talet, ett företag med småskalig produktion av mycket åtråvärda och högkvalitativa viner. Några vingårdar äger man inte, istället är man en så kallad négociant och köper vinerna direkt när de är nyjasta för att sedan själv lagra dem till perfektion i sin kalla vinkällare i Beaune. Inte heller har man några kontrakt med odlarna.

Ägaren Mounir Saouma och hustrun Rotem Brakim åker istället runt till odlare i hela Bourgogne och provar hundratals viner för att sedan efter muntligt avtal och handskakning köpa de allra bästa till sin egen produktion.

NYA UTMANINGAR

2006 köpte paret vingårdar i Rhône, närmare bestämt Châteauneuf och Côtes du Rhône-Villages. Här gör paret sina egna viner och vinfilosofin är "let's get back to the roots".

Här syftar Mounir på att förr pressade man druvorna, hällde över det på fat och ägnade sig sedan åt annat medan musten jäser långsamt och försiktigt på fällningen.

Resultatet är rena, komplexa och nyanserade viner som tydligt återspeglar jordmånen.

