



Côtes du Rhône CRU CHOISI Gabart-Laval

Rødvin – fra RHÔNE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Mange gode vine sælges også under den mere basale Côtes du Rhône-appellation, markedsført af velrenommerede *négociant*-virksomheder!"
Robert Joseph,
FRENCH WINES

**Rubinrød farve,
aroma af røde frugter
og peber.
Velafbalanceret,
fyldig smag
med krydderier
og silkebløde tanniner.**

**Grenache (80%), Syrah (10%) & Mourvèdre /
Cinsault (10%)**

Den sydlige Rhônedal er præget af Middelhavet og Mistralen – en nordlig, kold og tør vind, der skaber masser af solskin.

Druerne til vinen Cru Choisi er dyrket på en kalk- og lerholdig jordbund med småsten.

Vinifikationen er traditionel og foregår på termoregulerede rustfri ståltanke med en to-ugers maceration for en god ekstraktion af tanniner.

Vinen lagrer 6 måneder på ståltanke før aftapningen på flasker.

Vinhuset Gabart-Laval – ejet af Jean-Baptiste Audy – står bag og borger for kvaliteten.

✓ **Velegnet til lyst kød, charcuteri og oste**

– **prøv den til grillet fjerkræ, stuvninger,
spaghetti, postejer og oste
som Camembert og Livarot**

