



ARVID NORDQUIST

Frankrike

CHATEAU D'ANGLÈS CLASSIQUE ROUGE

PRODUCENT:	Château D'Angles	SMAKTYP:	Fruktiga & smakrika	ART.NR.:	46692
DRUVA:	Grenache, Mourvèdre, Syrah	ÅR:	2016	PRIS EXKL. MOMS:	127:-
LAND:	Frankrike	ALKOHOLHALT:	14,5%	FL/KRT:	6
DISTRIKT:	La Clape (Languedoc)	VOLYM:	750 ml	CERTIFIERING:	ASCERT



Chateau d'Anglès Classique Rouge har en doft av mogna röda och mörka bär, lakrits och pepparkrydda. Vinet är kraftfullt och fruktigt och smaken domineras av mörka bär och örtekryddor.

Husets röda huvudvin som utgör den största delen av deras produktion. Kommer från parceller med litet yngre – men inte unga – stockar. Här dominerar Syrah och Grenache med 40% vardera medan den tuffare Mourvèdre får nöja sig med 20%, syftet är att göra ett mera snabbmognande vin. Druvorna handplockas och de olika sorterna vinifieras separat i traditionella tankar med lång maceration, c:a 30 dagar. Inget tillsatt svavel under vinifieringen. Vinerna blandas och lagras 18 månader på tank, ingen ekkontakt, de buteljeras sedan utan filtrering eller klarning.

Det är avsett att drickas medan det fortfarande är ungt och fruktigt under des första fem år men kan lagras upp till tio år.

Fruktighet



Strävhet



Fyllighet



Passar till

Nöt, Ost, Grillat, Vilt, Fläsk

Om Château D'Angles

[ASCERT Certifierade, uthållig odling](#)

La Clape är ett av Frankrikes äldsta vindistrikt och planterades av antikens Greker. Jordmånen är helt dominerad av kalksten och området är ett av Frankrikes soligaste och varmaste, man har ett årsgenomsnitt på över 300 soldagar.

Ch. d'Anglès har lång historia i området och sitt namn efter familjen d'Anglès som ägde det under 1700-talet. Nuvarande ägare är familjen Fabre som drivit egendomen sedan 2002. Vinmakare är legendariske Eric Fabre som bland annat har 8 år som chefsvinmakare på Ch. Lafite i Pauillac i sitt CV. Hans stil är helt klart präglad av rötterna i Bordeaux och Ch. d'Anglès viner är bland områdets mest eleganta och har blivit mycket uppmärksammade internationellt. De får idag regelmässigt över 90 poäng av Robert Parker. Sedan 2011 vinifieras vinerna helt utan svavel, men man tillsätter en mindre del vid buteljeringen för att skydda vinet.

Slottets toppviner, "Grand Vin Rouge" och "Grand Vin Blanc" utgör 20% av produktionen och kommer från de äldsta stockarna som ger det mest koncentrerade vinet. De lagras på ekfat från toppleverantörer – samma som Eric använd i Bordeaux – och vinerna blir kraftfulla, eleganta och komplexa. Karaktärsdruvorna för området Mourvèdre dominerar det röda och

Bourboulenc det vita. Båda vinner mycket på flasklagring, även det vita klarar upp emot tio år
[Château D'Angles hemsida.](#)