



ARVID NORDQUIST

Frankrike

# CHATEAU DE ANGLES CLASSIQUE BLANC

PRODUCENT: [Château D'Angles](#)  
DRUVA: Bourboulenc, Rousanne ,  
Marsanne  
LAND: Frankrike  
DISTRIKT: La Clape (Languedoc)

SMAKTYP: Druviga & blommiga  
ÅR: 2015  
ALKOHOLHALT: 14%  
VOLYM: 750 ml

ART.NR.: 49302  
PRIS EXKL. MOMS: 121:-  
FL/KRT: 6  
CERTIFIERING: ASCERT



**Chateau de Angles Classique Blanc** har en ljus gul färg som glimtar mot guld. På näsan finner man blommighet och färska kryddor så som anis och fänkål. Smaken komplex med syra och mineralitet välbalanserat mot den rika och mjuka fruktigheten.

Vinet har en lagringspotential på ca 8-10 år.

Druvorna växer på en jordmån som till största del består av hård limsten på bergssluttningarna i La Clape. Klimatet i La Clape är varmt och torrt men tack vare sina svalare nätter mognar druvorna långsamt.

Vinet är en blend av 50 % Bourboulenc, 30 % Grenache , 10 % Roussanne, 10 % Marsanne. Druvorna handplockas under en två månader lång period för att sedan varsamt pressas och jäsas på traditionellt vis i temperaturstyrda tankar.

Under 4 till 5 månader får vinet lagras under omrörning i betongkärl. Ofiltrerat.

*Vinet innehåller ca 3 g/socker per liter.*

Servera runt 8°C som aperitif eller till en laxrätt med torra nötter som tillbehör. Vinet passar också väldigt bra till grillade fiskrätter, ljust kött och till get och får ostar.

Fruktsyra **2**      Sötma **3**      Fyllighet **2**

## Passar till

Aperitif, Fisk, Grillat, Fågel

## 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.](#)