



ARVID NORDQUIST

Frankrike

CHATEAU D'ANGLÈS GRAND VIN ROUGE

PRODUCENT: [Château D'Angles](#)
DRUVA: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
LAND: Frankrike
DISTRIKT: La Clape (Languedoc)

SMAKTYP: Fruktiga & smakrika
ÅR: 2014
ALKOHOLHALT: 14,5%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR.: 72428
PRIS: 179:-
CERTIFIERING: ASCERT



Chateau d'Anglès Grand Vin Rouge har en komplex doft av mogna bär, lakrits, kryddor och tobak i harmoni med den klassiska mintiga tonen från La Clape. Smaken är mycket fylligt men samtidigt elegant, som en Bordeaux men på sydfranska solmättade druvor. Tack vare väldigt silkiga tanniner går vinet att dricka ungt men vinner mycket på 5-10 års lagring då det utvecklar mer komplexitet.

Druvorna har i det optimala och varma klimatet uppnått full mognad och ger därför ett vin med rik fruktighet och rikliga men mjuka tanniner.

Fruktighet



Strävhet



Fyllighet



Passar till

Nöt, Grillat, Vilt

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.](#)