

# Terre Brûlée Le Rouge 2017

Domaine Vincent Carême

Loire, Frankrike | Nr: 90132 | Pris: 169 kr | Flaska, 750 ml



## Färg

Mörk, rödblå färg.

## Doft

Nyanserad doft med inslag av skogshallon, körsbär, lavendel, lagerblad, vitpeppar och rökta charkuterier.

## Smak

Nyanserad smak med inslag av skogshallon, körsbär, lavendel, lagerblad, vitpeppar och mineral.

## Odlingsområde

Swartland ligger norr om Kapstaden i Coastal Region. Druvorna till detta vin kommer från vinrankor som var 20 år gamla.

## Jordmån

Granit och skifferrik jord.

## Druvsorter

60% shiraz och 40% cinsault.

## Storlek på vingård

3 hektar.

## Skörd

Druvorna till vinet är skördades för hand vid optimal mognad.

## Vinifieringsteknik

20 dagars jäsning och skalmaceration i rostfria ståltankar.

## Lagring

Vinet har lagrats åtta månader på ståltank innan buteljering.

## Historik

Vinmakaren Vincent Careme gör normalt viner på druvan chenin blanc i Vouvray i Loiredalen men då hans fru Tania är från Sydafrika har de även valt att producera vin från vänners vingårdar i Swartland under namnet Terre Brûlée.



Panache Sweden  
panachesweden.se