

JEFF CARREL

# Jeff Carrel La Remontada



Syrah og carignan-blenden gjennomgår en karbonisk-maserasjon på en frisk syrah-most. Prosessen gir mye frukt og krydder, samtidig friske tanniner. Mosten av moden grenache tilfører lengde og fylde til vinen. Mørk rødilla farge. Duft av mørke bær, rød fruktsyltetøy, pepper og hint av fat. Fyldig saftig smak, kjøttfull frukt, krydder og hint av mineraler. terroire: granittsand (syrah og carignan) og skifer (Grenache) vinstokker: Carignan over 30 år gamle vinstokker, og syrah og grenache over 15 år gamle. vinifisering: syrah (avstilkes og carbonic maserasjon) carignan (carbonic maserasjon) og grenache (avstilkes). Første maserasjon på druemosten 2020 og så tilsettes friskpresset druemost 2021 og det blir double macération.

VINMONOPOLET: **199,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **172,43**



Grønnsaker



Friskhet



Carignan 20%,  
Grenache 20%, Syrah 60%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Storvilt



Saftig og fyldig. Krydder  
og mineraler i  
avslutningen.

Vinmonopol nr	<b>16489401</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6383756</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>6 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Øvrige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-