

2016 COULEURS D'AQUITAINE OIE DU PÉRIGORD MERLOT IGP PÉRIGORD

FRANKRIG, ØVRIGE

Harmonisk og fyldig

L'Oie du Périgord Merlot har en dyb rubinrød farve. Bouquet'en er indtagende med duft af modne bær, vanilje og lakrids. L'Oie du Périgord Merlot er en harmonisk og velafbalanceret vin, der fylder munden med lækker frugt og afsluttes med dejlige bløde tanniner.

Vinen er et godt match til f.eks. en god steg eller til et udvalg af oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

L'Oie du Périgord Merlot er produceret på Merlot-druer fra området. Vinificationen finder sted på rustfrie ståltanke, og foregår efter moderne principper. Efter plukningen bringes druerne til presning – mosten køles ned, og gæringsprocessen begynder. I de første dage bliver drueskallerne i den gærende most, indtil den har opnået den rette farve. Gæringen fortsætter ved kontrolleret temperatur, for at bevare druernes fine smag og frugt i den endelige vin.

Om Producenten

Périgord har taget navnet fra området, hvori det ligger. Området ligger i det sydøstlige Frankrig mellem byerne Bordeaux og Toulouse. Périgord er ikke blot rent visuelt smukt, men også på det kulinariske scorer regionen højt, her produceres et væld af kendte franske delikatesser. Et rent slaraffenland for madelskere.

Netop i området Périgord stod nogle af de vigtigste slag under hundredårskrigen mellem Frankrig og England i slutningen af middelalderen. I dag er området mere roligt og en køretur gennem det smukke landskab afslører aristokratiske herresæder, smukke middelalderslotte, pittoreske landsbyer omkranset af imponerede solsikkemarkers og snorlige vinmarker. Overalt ses flokke af ænder og gæs, hvis lever anvendes til den lidt kontroversielle delikatesse foie gras. Gåsen er en form for vartegn for området og vinens navn "L'Oie du Périgord" betyder netop "gås fra Périgord".

