

2017 LIONNE LEONESSA CUVÉE SPÉCIALE

FRANKRIG

Harmonisk og krydret

Vinen er smuk klar i glasset. I ganen fornemmes vinen let krydret med dejlige fyldige frugtaromaer og et touch af chokolade. Afslutningen er behagelig og lækkert dvælende.

Om denne vin udtaler Winemakere: "vi har skabt en vin, der samler Languedocs helt unikke kvaliteter af frugtaromaer. Lionne Leonessa er en intens og meget harmonisk vin"

Server vinen til barbecue, pastaretter og oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Grenache, Syrah, Mourvedre og Carignan komplimenterer hinanden fantastisk flot i denne vin.

De tydelige frugtaromaer fra Grenache-druen, noter af sort peber fra Mourvedre og Carignan samt lækre chokoladaromaer fra Syrah-druen. Efter høsten, presses druerne og vinificeres traditionelt og herefter behandles vinen efter de italienske ripassoprincipper, som især kendes fra Veneto-området i det nordlige Italien. Den unge vin gennemgår en andengæring på drueskallerne og således får den unge vin på naturlig vis tilført farve, smag, fylde, karakter og alkohol. Resultatet er en vin, der er mere fyldig og meget alsidig i forhold til mad.

Om Producenten

Lionne Leonessa er en perfekt eksponent for fransk elegance og italienske traditioner samlet i en vidunderlig fyldig cuvée fra Languedoc.

90 point

Luca Maroni

