

2017 ANNE PICHON SAUVAGE GRENACHE NOIR CUVÉE VIELLES VIGNES OAK AGED

FRANKRIG, PROVENCE

Blød og delikat

Winemaker'en udtaler "Jeg har lagt al passion i fremstillingen af denne fine cuvée. Vinen er dedikeret til min danske hustru Anne, der elsker naturen lige så meget som jeg selv."

Resultatet er en helt speciel Cuvée med masser af bagte frugter og en smule noter af lakrids og krydderi fra fadlagringen i eftersmagen. En varm, blød og lækker rødvin med en fin struktur og en delikat eftersmag.

Anne Pichon kan nydes til f.eks. retter med kalvekød eller små tapas, men vinen kan også med fordel drikkes for sig selv. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet 100% på Grenache Noir, som vokser på gamle vinstokke ved foden af Mont Ventoux. Her nyder vinstokkene godt af de ganske enkelt perfekte betingelser for vindyrkning; masser af soleksponering om dagen og en køling forfriskende vind, som kommer ned fra Mont Ventoux' bjergskråninger om natten.

Markerne dyrkes med stor passion og helt uden brug af pesticider og kemikalier. Man kan sige, at markerne nærmest går i ét med naturen, derfor har vinen fået navnet Sauvage, der henviser til den naturlige vilde måde at dyrke druerne. Grenache-druerne udvikler sig og modner så naturligt som muligt, inden de håndplukkes, når de har opnået perfekt modenhed.

Om Producenten

Pichon ligger i en lille typisk fransk landsby beliggende i Provence ved foden af Mont Ventoux, som i cykelkredse har fået tilnavnet "Det skaldede Bjerg". Området har stolte traditioner for vindyrkning og vinproduktionen kan nogle steder i området føres tilbage til før Kristi fødsel, da græske kolonister plantede de første vinstokke.

