



DOMAINE

Le Moulin des Nonnes

Krav-märkt rött vin från AC Minervois, Frankrike

Området Frankrike är jämte Italien världens största producent av vin. Ungefär en tredjedel av volymen görs i Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Från att ha varit ett område som varit känt för att producera stora kvantiteter har många odlare begränsat avkastningen och satsat på kvalitet i större omfattning. Från mitten av 80-talet och framåt har allt fler områden åtnjutit egen AC-status. Minervois blev 1985 ett sådant område med egen AC-status. Här har vin odlats i mer än 2000 år, så traditionen är lång. Druvsorten carignan har fått mindre betydelse i blenderna till förmån för exempelvis syrah, mourvèdre och grenache. Området domineras av de röda vinerna och endast en liten andel utgörs av vitt och rosé på av de totalt 4 000 hektaren som utgör Minervois. Jordmånen varierar från de norra delarna i området där kalksten dominerar till de sydligare lägena där det finns lite större runda stenar. Vissa delar består av sand- och mörk jord.

Producenten Louis & Henri Andrieu är vinodlare och vinmakare i 4:e generationen inom familjen Andrieu. Le Moulin des Nonnes är en 96 hektar stor vingård som drivs helt ekologiskt. Det är faktiskt en av de tre största ekologiska vingårdarna i Frankrike. De producerar framförallt rött och vitt AC Minervois men också Vins de Pays chardonnay, sauvignon blanc, viognier, merlot and cabernet. Le Moulin des Nonnes ligger i hjärtat av Minervois mellan städerna Carcassone och Narbonne.

Vinet Le Moulin des Nonnes är gjort på syrah 70% och mourvèdre 30%. Druvorna är tagna från vingården som består av 96 hektar med vinstockar som är ekologiskt odlade. Vinet har fått sin ekologisering genom Vin Issu de Raisins de Agriculture Biologique. Vinet har också blivit Krav-märkt i Sverige. Efter skörd och separat jäsnings av de två druvsorterna blandades vinet och lagrades sedan på franska ekfat i 12 månader.

Karaktär Vinet har en klar, ganska mörk rödblå färg. Doften är fruktig med inslag av mörka bär, kryddor och en fin ekton. Vinet är smakrikt ganska fylligt med bra balans och en god kryddig finish.

Serveras Vid 16-18° gärna till nötkött. Prova gärna till en vitlöksostfylld lövbiff med gräddsås och örtkryddad klyftpotatis.

Lagring Vinet är färdigt att drickas, men kan också sparas 2-3 år.