



DOMAINE

Domaine Lalande

Réserve Merlot

Rött vin från Vin de Pays d'Oc, Frankrike

Området Vin de Pays d'Oc sträcker sig från Pyrenéerna till Provence och är en samlingsbeteckning för en grupp departement i Languedoc-Roussillon. Det är Frankrikes största och äldsta vinregion, där vinet har spelat en viktig roll sedan antikens dagar. Numera görs här allt från enkla bordsviner till riktiga toppviner, många med influenser från Nya Världen. Genom att området har moderna kvalitetsregler för vinframställning har också vinproducenterna givits nya möjligheter att experimentera med druvsorter, skördeuttag, planteringstäthet, ekfatlagring etc.

Producenten På Domaine Lalandes kalkrika jordar, i närheten av Carcassonne, har man odlat vin sedan 1684. Idag ägs egendomen av familjen Montariol och Pierre Degroote. Familjen Montariol har djupa rötter i vinindustrin i södra Frankrike, där man ägt vingårdar sedan mitten av 1800-talet. Pierre Degroote är född i Belgien och startade sin karriär med att importera franska viner, men flyttade snart till Frankrike för att själv odla vin. Företaget har under de senaste fem åren investerat stora belopp i såväl vingårdar som vinkällare, med målet att producera högkvalitativa viner till konsumentvänliga priser.

Vinet Domaine Lalande Réserve Merlot framställs av utvalda Merlotdruvor från egendomens äldsta vinstockar. Skörden sker nattetid då svalkan hjälper till att bevara druvornas fruktighet och syra. Egendomens australiske vinmakare har under de första 48 timmarna av jäsningen sett till att musten pumpats regelbundet för att ge vinet så mycket färg och frukt som möjligt. Musten har sedan macererat tillsammans med skalen under tre veckor. Lagring har skett på franska ekfat i ett drygt halvår innan buteljering.

Karaktär Vinet har en vacker, ung blårod färg. Doften är fruktig med inslag av mörka bär och en fin ekton. Smaken är relativt koncentrerad, men mjuk och fruktig utan hårda tanniner. Vinet har en charmig karaktär som hamnar stilmässigt någonstans mellan Nya Världen och mer klassiska Bordeaux-viner.

Serveras Vid 16-18° till kötträtter eller pasta. Den djärve kan kyla vinet ytterligare någon grad och servera till smakrika fiskar, t ex torsk Bourguignon, med rödvinssås, smålök och bacon.

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