



CAUQUENINA 2013, CLOS DES FOUS

Blanding af Carignan, País, Carmenère, Syrah, Malbec og Cinsault fra gamle upodede stokke plantet "en gobelet", dvs uden opbinding (bush vines), og som aldrig har været kunstvandet. Høstet i hånden og gæret i cementtank uden tilsætning af gær.

Lagret et år på hovedsageligt brugte fade af fransk eg.

Duft af røde kirsebær og hindbær med florale elementer af kamille og udtalt mineralitet. Smagen er frisk, balanceret og meget vedholdende med god syre og balanceret tannin.

Clos des Fous er et projekt startet af vinmarksguruen Pedro Parra i samarbejde med ønologen Francois Massoc, der er uddannet i Bourgogne og har arbejdet for stjerner som Louis Michel Liger-Belair.

Clos des Fous dyrker vin under nogle af de mest ekstreme forhold i Chile - fx i Alto Cachapoal i forbjergene til Andes i næsten 1.000 moh, eller i Malleco, Chiles sydligste vinregion, hvor skydække er med til at holde alkoholniveauet nede og give vine med balance og nerve.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Chile

OMRÅDE:

Itata

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2014-2025

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Lam