

*Grenache Noir V.V.
Galhaud, Pays d'Oc*



FYLDIG OG SØDMEFULD

En vin med rig, varm, krydret duft og fløjlsagtig smag. De 40-60 årige vinstokke beskæres så udbyttet holdes nede, og druerne får lov at hænge på vinstokke langt ind i oktober, før de høstes i hånden. Mosten udblødes med skallerne før en lang, kølig gæring. Minimum filtrering, ingen klaring. Vinen bliver blødere, hvis den åbnes og iltes ca. en time, før den skal nydes.

Kulinarisk går Grenache Noir rigtig godt til stegt eller grillet oksekød og ditto lam, efterårets simreretter som svinekæber eller osso buco. Den er et super godt match til den klassiske danske julemiddag med flæskesteg og/eller and.

FAKTA

Område: Languedoc-Rousillon, Frankrig

Druesort(er): Grenache

Alk%: 14,00

Lagring: Eg

Lukning: Kork

Vindyrkning: Traditionel

GALHAUD

Familien Galhaud stammer fra Saint-Emilion, men i begyndelsen af 1990'erne købte Jean-Francois Galhaud vingården i Languedoc-Roussillon, hvor det i dag er ønologen Hervé Sabardeil, der laver vinen. Galhauuds vin gror på terrasser af ren skifer over Agly floden i Maury ved foden af Pyrenæer bjergene. Klimaet er perfekt, varmt om dagen, men med kolde nætter. Vinstokkene er gamle -40-60 år- og giver lavt udbytte, 30-40 hl/ha, det halve af mange. Og druerne får lov at hænge på vinstokke langt ind i oktober, før plukkerne går i gang med at høste de små, indtørrede druer.

"...Er man til de svulstige vine er denne et godt bud" – Thomas Rydberg