

Vinmakeren Jeff Carrel har gjort seg bemerket for sin filosofi om å ta i bruk vinstokker og områder som tidligere har blitt forlatt, og har med sin kjærlighet for naturen og det autentiske en rekke serie viner som skiller seg ut på markedet.



## La Bette by Jeff Carrel

### Produktbeskrivelse

Syrah vinstokkene er alle eldre enn 20 år, mens grenache og carignan er minimum 50 år gamle. Jordsmonnet er primært leire, kalk og granitt. Gjennomsnitt 3000-4000 planter/hektar, med relativt lav avkastning, 25 til 35 hl/ha.

Carignan og grenache fermenteres i hele klaser, syrah avstilles. Kaldmaserasjon før gjæring og alkoholgjæring med daglig overpumping av mosten for å få mer uttrekk av farge og tannin, og forsiktig røring av druemosten som flyter opp og danner et lokk. Modningen av vinen skjer utelukkende på ståltanker. Middels rubinrød. Rik og intens duft og smak av solbær, bjørnebær, blåbær og en moden smak av krydderurter. Fine tanniner og en lett krydret og fast ettersmak.



14%

### Bruksområde

Anbefales til lam.



### FAKTA

Vinmonopol nr	11706201
Vectura nr	155276
EPD nr	5543020
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	185
Pris Grossist eks. mva	156.08
Druetype	75 % Syrah, 15 % Carignan, 10 % Grenache.
Sukkerinnhold	1 g/l

Syreinnhold	5,4 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar nå, men kan også lagres.
Serveringstemperatur	16° - 18°C
Land	Frankrike
Distrikt	Côtes du Roussillon Villages