



Le Plan des Moines Cairanne La Garde Organic

Tre venner med tilsammen næsten 60 års erfaring fra vinbranchen gik i 2011 sammen med det ene formål at producere fantastiske, ægte og naturlige Rhône vine. Thierry Pommet, Daniel Orsolini og Claude Serra grundlagde i 2011 Le Plan des Moines.

Le Plan des Moines dyrker, høster og vinificerer deres druer på den mest naturlige måde med stor respekt for miljø, omgivelser og de forskellige terroirs udtryk. Alle vinene fra Le Plan des Moines er vinificeret og tappet hos Le Plan des Moines.

Manden bag denne vin er den meget anerkendte franske ønolog og vinmager, Claude Serra, der har over 20 års erfaring fra vinbranchen.

Vinen er produceret af druerne Grenache (50%), Syrah (30%) og Mourvèdre (20%), der er organisk dyrket på 15-35 år gamle vinstokke i Cairanne i Rhônedalen i Frankrig.

Den er produceret af håndplukkede druer og har været lagret 8-12 måneder på ståltanke.

Det er en flot vin med dyb rubinrød farve samt delikat duft af modne røde bær og marmelade. Smagen er lækker cremet med noter af sorte frugter, kirsebær og vilde bær. Det er en vin med god fylde, men samtidig silkeblød struktur, blide tanniner samt en lang, velfbalanceret og silkeblød eftersmag.

Denne harmoniske vin er særdeles velegnet til de fleste former for kød, sammenkogte retter, grillet mad samt gode oste.

Producent:	Le Plan des Moines
Land:	Frankrig
Region:	Rhône
Type:	Rødvin
Druer:	50% Grenache, 30% Syrah og 20% Mourvèdre
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl



Kolli:

6