



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Damnation 2015

PRODUCENT:	Sylvie & Vincent Levieux	DRUVA:	85 % Cabernet Franc, 15 % Merlot
HEMSIDA:	www.levieux-vignerons.com	ALKOHOL:	14.5 %
OMRÅDE:	AOC Bordeaux, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: De specifika aromerna från Cabernet Franc avslöjar dess komplexitet av mogen röd frukt. Svarta vinbär och jordgubbar med inslag av mocca och kryddor. Efter en dekantering kommer en omfångsrik doft av rosor och viol.

SMAK: Fylligt men ändå elegant eftersmak med finstämda tanniner ger vinet dess struktur tillsammans med den rika fruktigheten. En påtaglig friskhet i avslutet. Vinet kan lagras i minst 15 år.

VINIFIERING: Roque Mauriac ligger på en av de högsta platåerna i Entre-Deux-Mers. Jordmånen består av ren lera med underliggande lager av maritim kalksten. Druvorna kommer från egna odlingar och skördas manuellt. Arealen ligger på 45 ha. Vinrankorna har en snittålder på ca 20 år. Avkastningen är låg, 40 hl/ha. Cabernet Franc och Merlotdruvorna krossas. En för-jäsning kallmaceration pågår i 5-7 dagar (10 ° C). Alkoholjäsningen sker i rostfria tankar vid låg temperatur (18-22 ° C) med frekvent överpumpning. Syreförsörjningen är måttlig för att man önskar få fram det aromatiska uttrycket i vinet. Den totala tiden i tank varierar men ungefär 25-30 dagar beroende på året

LAGRING: 14-18 månader i nya, extra finkorniga ekfat, (Allier) som har genomgått en längre. lätt rostning (kallas chauffe blonde).



wine-searcher.com™

OM PRODUCENTEN

Slottet ägs i dag av Sylvie och Vincent LEVIEUX. De tillhör den nya generationen av vinodlare i Bordeaux. Vincent tog över familjens tre vingårdar, Ch. Lagnet, Labatut, Roques Mauriac 2003. Han började arbeta med vinmakaren Olivier Dauga. Han skapade en ny etikett: The 3 Château. 2006 anslöt sig Vincents fru Sylvie. Sedan 2009 ansvarar hon för vinproduktionen och hon är även vinmakaren. Deras filosofi är att som de uttrycker producera vin "Between two worlds". Fruktdrivna viner men med en elegans som kännetecknar Bordeaux. De röda, rosé och de vita vinerna visar balansen mellan frukten från den nya världen samt syra och friskhet från Bordeaux. Skörden sker nattetid. Faten tas från Bourgogne. De är lättrostade på att man vill bibehålla en ekkaraktär som går i linje med vinets eleganta stil. Vingården är inte ekologiskt certifierad men de hanterar vingården med respekt för miljön. Vinhuset har nått framgångar med sin stil hos internationellt kända vinprofiler. De har blivit omskrivna av personligheter som till exempel Jancis Robinson och Oz Clark.



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL