



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## La Grande Courtade Tempranillo 2017

|                     |                                   |                 |             |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------|
| <b>PRODUCENT:</b>   | Domaine de la Grande Courtade     | <b>DRUVA:</b>   | Tempranillo |
| <b>HEMSIDA:</b>     | www.famillefabre.com              | <b>ALKOHOL:</b> | 12 %        |
| <b>OMRÅDE:</b>      | IGP Coteaux d'Ensérune, Frankrike | <b>SOCKER:</b>  | <1 g        |
| <b>JORDBRUK:</b>    | Ekologiskt                        | <b>SYRA:</b>    | 2,9 g       |
| <b>FÖRSLUTNING:</b> | Kork                              |                 |             |

### OM VINET

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>DOFT:</b>        | Arom av mogna björnbär med liten ton av torkad dill och vanilj                                       |
| <b>SMAK:</b>        | Fruktigt vin med balanserad syra och mjuka tanniner. Kryddig lång smak med inslag av mynta           |
| <b>VINIFIERING:</b> | Musten kallmacererade på antika stenfat för att bevara frukten                                       |
| <b>LAGRING:</b>     | Vinet lagrades enligt den spanska metoden "tempranillo robe" med mellan tre och sex månader på ekfat |

### OM PRODUCENTEN

Redan 1605 finns dokumenterat att familjen Fabre odlade vin i Corbières. På 50-talet gifte familjen Fabre sig till vingården La Grande Courtade från 1763. Kalkrika jordar ger ett vin med frisk fruktighet och vingården sluttar mot söder som en amfiteater vilket ger smakrika, mogna druvor.

Familjen Fabres morfar importerade Tempranillo från Spanien sedan han konstaterat likheterna i terroir. Kalkrika jordar ger ett vin med frisk fruktighet. På egendomen upptäcktes stenfat från 1700-talet för maceration av druvmust, och som familjen åter tagit i bruk. Producenten har använt en "flygande vinmakare" för att ta fram detta vin med målet att spegla energin i vingården.

