



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Arbaude Rosé 2016

PRODUCENT:	Mas de Cadenet	DRUVA:	70% Grenache, 15% Cinsault, 15% Carignan
HEMSIDA :	www.masdecadenet.fr	ALKOHOL:	12,5 %
OMRÅDE:	AOC Côtes de Provence, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT:	Arom av röda vinbär och liten lakritston.
SMAK:	Frisk syra med söta toner av röda vinbär med långt, friskt avslut
VINIFIERING:	Musten kallmacererar med skalkontakt och omdragning sker under låg temperatur. Jäsningen tar vid och pågår i 14 dagar. Sedan filtreras vinet och den färdiga cuveén blandas.
LAGRING:	Vinet ekfatslagras för att öka fylligheten och balansera syran.
PASSAR TILL:	Sallader med primörer och färsk tomat, tex med grillad tonfisk eller rökt kalkon



OM PRODUCENTEN

Mas de Cadenet ligger vid foten av Mont Sainte Victoire, nära Aix en Provence. Namnet Mas betyder fält och Cadenet betyder enbärsbuske. Gården ligger i söderläge på en platå 250 meter över havet. Vingården har en areal på 45 ha av vilka 40 hektar klassificeras som AOC Sainte Victoire och 5 hektar planterade i AOC Côtes de Provence. Den genomsnittliga åldern för vinstockarna är 35 år. De allra äldsta är upp mot 70 år gamla. Den genomsnittliga avkastningen ligger på 45 hl/ha är naturligt låg. Mas de Cadenet är certifierat för Sustainable farming. Mas de Cadenet har drivits inom familjen Négrel sedan 1813, idag i sjunde generationen.