



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Mondeuse Le Tithonien 2018

PRODUCENT:	Domaine de l'Idylle	DRUVA:	100 % Mondeuse
HEMSIDA:	www.vin-savoie-idylle.fr	ALKOHOL:	13.5 %
OMRÅDE:	AOC Savoie, Frankrike	SOCKER:	2.7 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5.51 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Aromer av mogen mörk frukt såsom plommon, lätt pepprighet.

SMAK: Ett vin med mjuk struktur, finess och eleganta tanniner. Vinet kan lagras 4-5 år.

VINIFIERING: Mondeuse är en gammal druvsort i Savoie, även känd för sitt släktskap med Syrahdruvan. Vinrankorna växer endast i utvalda delar på soliga sluttningar, sydostligt läge mellan Chambéry och Albertville. I princip allt arbete sker manuellt. Jordmånen består av kalksten från Tithonian, en geologisk period. Maceration under två veckor. Utmärkelse, Gilbert & Gaillard international challenge: Mondeuse Le Tithonien – 2018, 90/100, tasting: year 2019.

LAGRING: 6 månader på fat.



OM PRODUCENTEN

Domaine de l'Idylle ligger inbäddad i Combe de Savoiedalen i de franska alperna. Familjen Tiollier har drivit verksamheten sedan 1840. Marken köptes då av François. Hans brorsson Albert tog över och fokuserade mer på vin än på fruktproduktion. Detta gav honom utmärkelser år 1920. Före andra världskriget lämnade Albert över till sin son André och hans fru Henriette. De var de första i familjen som började med egen buteljering. Detta var ett viktigt steg för att föra fram mindre kända druvsorter. 1975 var det dags för nästa generation att ta vid, bröderna François och Philippe. De utökade arealen till 20 ha, endast för vinproduktion. De adderade nya vinsorter samt började med export till Asien och USA. Philippes äldsta son Sylvain anslöt sig 2011. Hans bidrag är en modern touch till företaget. Sylvain har bland annat bidragit till den senaste appellationen i regionen, Crémant de Savoie. Respekt för natur och tradition värderas högt i familjen.