

WINE TRADE

Le Raisin et l'Ange Pause Canon Rouge

Producent: Le Raisin et l'Ange

Vinmakare: Antonin Azzoni

Klassifikation: Ardèche

Druvsort: 70 % Grenache Noir & 30 % Merlot

Geografi: Egendomen och vineriet hittar vi vid Mas de la Bégude i Ibie-dalen, beläget i södra delen av Ardèche omsluten av berg.

Vitikultur: Rankorna växer i karg kalksten och lerjord.

Vinifikation: Vinet jäser maceration carbonique på ståltank. Buteljeras utan filtrering eller svavel.

Övrigt: Slingriga vägar leder fram till Antonin Azzonis fristad här på jorden. Vineriet etablerades redan 1983 av hans pappa Gilles. 6 ha är planterade med framför allt; Syrah, Grenache och Viognier. Det finns också planterat Merlot, Gamay, Alicante, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc och Chardonnay. De är medlemmar av 'l'Association des vins naturels = AVN', en grupp som samarbetar om att försöka få fler och fler att ställa om till att odla och göra naturliga viner. I och runt vingårdarna har de även planterat korn, fruktträd och andra växter som bidrar till mer organiskt material i vingården.

Vinerna görs för att släcka törsten och njuta av livet! (SKÅL!) De har en 'hands off approach', vilket innebär att vinerna jäser med naturlig jäst, ingen filtrering, klarning eller tillsatt svavel. Källaren är byggt så att man kan förflytta musten/vinerna ivineriet med hjälp av den naturliga gravitationen. Ofta används kolsyrejäsning, mellan 8 dagar upp till 15 dagar, för att åstadkomma friska och fruktiga viner som dricks perfekt under den varma Ardechois-solen en sommarkdag.

Direkt översatt betyder 'Le Raisin et l'Ange' typ 'Druvan och ängelen' = precis vad som avbildas på etiketterna!

