

2021 Lou Paradou

Domaine de Marras

Domaine de Marras

Domaine de Marras er Sébastien Prunets producentprojekt med udgangspunkt i Sigean i det sydlige Languedoc. Det begyndte med tre hektar gamle vinstokke fra hans bedsteforældre og blev siden udvidet gennem køb og nyplantninger. Hovedparcellen ved Chemin de Marras er især knyttet til gammel Carignan på ler over kalksten. For de røde vine er der dokumenteret håndhøst, afstilkning, spontan gæring i tank og begrænset ekstraktion, mens sortimentet også rummer hvidvin og rosé.

Languedoc

Languedoc ligger langs Middelhavet i Sydfrankrig, med Hérault og Aude som vinmæssige tyngdepunkter og marker, der fortsætter fra kystsletten op mod Cévennes, Montagne Noire og Corbières. Klimaet er overvejende varmt, tørt og solrigt, men havbriser, vind, højde og en tydeligere atlantisk påvirkning mod vest skaber store lokale forskelle. Kalk, ler, skifer, sandsten og stenede terrasser er blandt områdets mange jordtyper. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan og Cinsault er centrale, mens hvide middelhavsdruer og internationale sorter også har en vigtig plads.

Vinen

En tæt og saftig rødvin med tydelig kraft, men uden at blive tung i udtrykket. Druerne kommer fra meget gamle, økologisk dyrkede Carignan-stokke, hvoraf nogle går tilbage til begyndelsen af 1900-tallet, og de lave udbytter giver vinen naturlig koncentration. Håndhøst, afstilkning, spontan gæring i tank og begrænset ekstraktion peger mod en stil, hvor struktur, friskhed og druens rustikke charme får lov at stå foran ren tyngde.

Primære aromaer: Brombær, sorte kirsebær, blomme, lakrids, timian og sort peber.

Madforslag: Prøv til grillet svinekød med paprika og løg og kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2031.



Smagsprofil



2021



Rødvin



Carignan



Languedoc
Frankrig