2025 Carignan "Vieilles Vignes"

Abbotts & Delaunay

Abbotts & Delaunay

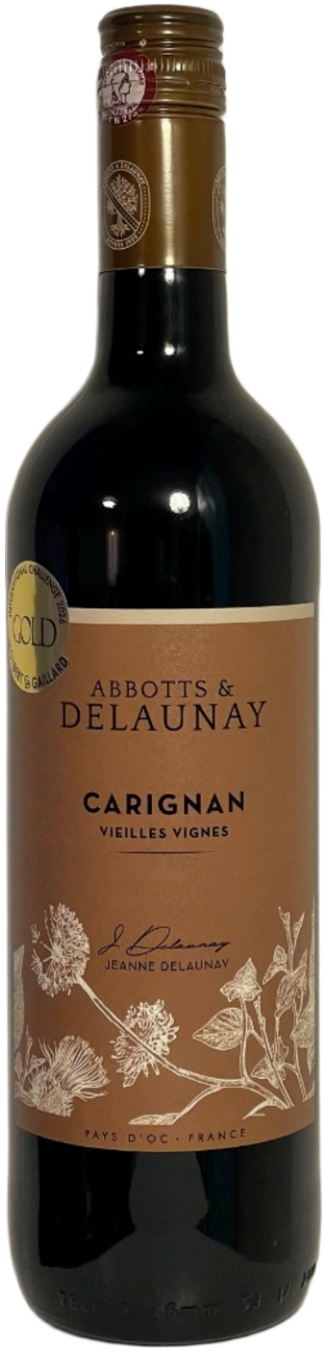
Abbotts & Delaunay blev grundlagt i 1996 af de australske vinmagere Nerida Abbott og Nigel Sneyd og blev i 2005 overtaget af familien Delaunay fra Bourgogne. Siden 2023 har sjette generation, Jeanne Delaunay, stået i spidsen for vinhuset. Familien arbejder med egne marker og samarbejder med andre vinavlere i Sydfrankrig. Tilgangen er inspireret af Bourgogne, hvor man lægger stor vægt på den enkelte marks karakter og søger at bevare friskhed og elegance i vinene.

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

Vieilles Vignes er en rødvin på Carignan fra gamle vinstokke, hvor druens naturlige koncentration danner grundlag for en fyldig og velstruktureret vin. Carignan kan være en forholdsvis robust drue, men med modne druer og en velafstemt vinifikation kan den også give vine med stor finesse. Kun 10 % af vinen modner på fade, mens resten ligger på ståltanke. Den begrænsede fadandel bidrager til at afrunde strukturen. Stilen er klassisk sydfransk med god fylde, tydelig struktur og en friskhed, der giver vinen balance.



Primære aromaer: Brombær, solbær, lakrids, mørk chokolade, kaffe og tobak.

Madforslag: Prøv til langtidsbraiseret svinenakke med kartoffelmos og bagte rodfrugter.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2030.

Smagsprofil



2025

Rødvin

Carignan

Languedoc
Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk