

Domaine Lafage Cadireta 2015

Nyhet!

Fruktig vin med duft av grønne epler og lime. Vinen har et floralt preg. Behagelig og myk vin med en frisk avslutning.



| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| <i>Varenr.</i> | 7408401 |
| <i>Produsent</i> | Domaine Lafage |
| <i>Distrikt</i> | Frankrike, Languedoc-Roussillon |
| <i>Vintype</i> | Hvitvin |
| <i>Drue</i> | 100 % Chardonnay |
| <i>Bruksområder</i> | Aperitif, Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr |
| <i>Sortiment</i> | Bestillingsvare |
| <i>Utsalgspris</i> | Kr 149,80 |

Ingen lager bedre vin sammenlignet på pris enn Jean Marc Lafage – Parker «the wine Advocate»

Historie: Jean-Marc Lafage hadde jobbet i tiår som rådgiver og konsulent for andre vinmakere. I 1996 slo han ned i Roussillon, Perpignan. Han har med tiden bygget opp et verdensomspennende renommè for sitt Domaine. I dag har han ansatt 11 ønologer og 2 ingeniører. Men kun 1 som jobber med markedsføringen!

Lafage mener at det viktigste for han er å lage kvalitetsvin. Så får andre ta seg av markedsføringen.

Jordsmonn og Klima: Druene kommer fra en parsell med samme navn som vinen Cadireta i Tet-dalen. Jordsmonnet er steinholdig. Druene vokser på bushwines.

Vinifikasjon: Druene går gjennom en 12 timers før-gjæring med skallet på. Den går så over på en gjæring på nye Burgund-fat for 30 % av vinen og på 70 % ståltank.

