

Rött vin

Les Hauts de Granget 2021

Union de Producteurs de Saint-Émilion

LAGRINGSBAR

Pris 219 kr
nr UN0101 - 750 ml

Ursprung Bordeaux Saint-Emilion

Druvor Merlot 82%, Cabernet Franc 18%

Alk. halt 14%

Information Les Hauts de Granget kommer från Saint-Émilion, ett av Bordeauxs mest berömda vindistrikt, där merlot spelar huvudrollen. Här förenas en lång vintradition med förutsättningar för viner med generös frukt, elegans och struktur. Områdets historiska vinlandskap finns sedan 1999 med på Unescos världsarvslista. Vinet tillhör appellationen Saint-Émilion Grand Cru, som ställer högre krav än Saint-Émilion på bland annat begränsat skördeuttag, lagring och kvalitetskontroll.

Jordmån Ler- och kalkrika jordar samt äldre sandavlagringar. Kombinationen av olika jordmåner bidrar till vinets balans mellan fruktig rondör, elegans och struktur.

Karaktär Generös och nyanserad doft med inslag av mogna plommon, körsbär, svarta vinbär och kryddor samt toner av vanilj, ceder och ekfat. Smaken är fyllig och rund med mogen frukt, silkeslen textur och en tydlig tanninstruktur. Lång eftersmak med fint integrerad fatkaraktär.

Vinifiering Druvorna skördas separat efter vingårdsläge och druvsort. De förs med hjälp av gravitation till temperaturkontrollerade ståltankar. En inledande maceration före jäsningen följs av jäsning och skalkontakt, med en total tid i tank på 25–30 dagar. Den malolaktiska jäsningen sker också i tank.

Lagring Vinet lagras i 12–14 månader på franska ekfat. Det kan avnjutas redan nu, men bedöms utifrån sin frukt och tanninstruktur ha potential att utvecklas ytterligare under minst tio år. Med tiden kan tanninerna mjukna och frukten kompletteras av mer utvecklade toner av tertiäraromer som exempelvis läder och tobak.

Passar till lammstek, ugnsstekt nötkött, ankbröst och mustiga köttgrytor som exempelvis boeuf bourguignon, gärna med svamp och örter. Ett vegetariskt alternativ är svampbourguignon med champinjoner, portabello och rotfrukter, serverad med potatispuré. Även ett fint sällskap till smakrika, mellanlagrade hårdostar.

Om producenten

Saint Emilion är en medeltida by med vacker arkitektur som är listad som världsarv av UNESCO, känd över hela världen för sina fantastiska viner. I hjärtat av staden bland slott och vingårdar ligger Union de Producteurs de Saint-Émilion. Historien började med Robert Villepigue - en jordbruksingenjör från Saint Emilion som drev Château Figeac från 1905 till 1928 och senare förvärvade Château Cadet Piolat. Robert Villepigue kom på den nyskapande idén att etablera en kooperativ källare i Saint Emilion. Så under 1930-talets ekonomiska kris samlade han sex vinodlare och grundade kooperativet Saint Emilion som släppte sitt första vin två år senare.

1966 fick kooperativet ett erkännande att med medlemmar i åtta kommuner producera viner under kvalitetsbeteckningen AOC, vilket omfattade Saint Emilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Etienne-de- Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Vignonet och Saint-Sulpice-de-Faleyrens. Idag representerar Union de Producteurs drygt 12% av hela Saint Emilion AOC.

Under åren har Union de Producteurs de Saint Emilion arbetat hårt med att ligga i framkant vilket framgår av de miljö- och kvalitetscertifieringar de har erhållit. Företagets tre ledord är passion, kvalité och ansvar. Att vara vinodlare är inte bara ett jobb, det är en livsstil som betyder att leva i harmoni med naturen. Det innebär också att man skapar en produkt som speglar oändligt tålamod och arbete i vingården, samt människor som står för både innovation och tradition.