



Garance Rouge VDF 2023

Château Bois-Brincon

Hyperelegant, saftig og lys rødvin på ultrasjælden druesort fra virkelig gamle stokke!

Garance Rouge er en af den slags rødvine, der får selv garvede vinkendere til at spærre gevaldigt øjnene op. Og det sker allerede, når vinen hældes i glasset, hvor man mødes af den smukkeste, lyse farve, der kun er marginalt mørkere end en kraftig rosévin.

Vinen er lavet på den sjældne druesort Pineau D'Aunis, som kun er plantet meget få hektarer af i Loire, primært i Anjou og i Touraine. Hos Chateau de Bois-Brincon ejer man en lille parcel på blot 0,4 hektar med Pineau D'Aunis, som blev plantet helt tilbage i 1930!

Efter endt høst afstilles druerne og gennemgår herefter 8 dages maceration og gæres udelukkende med druernes naturlige gærceller. Herefter lagres vinen 10 måneder i glasfibertanke, inden den kommer på flaske.

Det endelige resultat er en uimodståeligt smuk, charmerende og saftig rødvin med masser af elegance og friskhed, smags- og duftnoter af friske røde bær og violer samt en let krydret eftersmag af diskret hvid peber.

Hvis du ikke allerede har smagt vin lavet på Pineau D'Aunis-druen, så er det på høje tid at komme igang. Og det bedste sted at starte, vil uden tvivl være med en flaske Garance Rouge 2023 fra Chateau de Bois-Brincon.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	11%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin

