WINEHOUSE

Les Crêtes La Sabla

Italia / Valle d´Aosta



Høyoppløselig bilde

8 033055 430043

Tippoldefar, Bernadin Charrère, opprinnelig fra Frankrike (Savoie), flyttet til Aosta på midten av 1700-tallet. Familien startet som bønder og drev samtidig en mølle i landsbyen Aymavilles. I 1810 plantet familien sine første 2 hektar vinplanter og allerede fra starten hadde de høy fokus på kvalitet.I 1955 valgte Constantino og legge fokuset over på kun vinproduksjon. Det møysommelige arbeidet startet med ny beplantning og kartlegge jordsmonn og enkeltvinmarker. I tillegg ønsket de å bevare stedegne druer som var på vei til å forsvinne fra området. F.eks. Prié Rouge, Cornalin, Mayolet og Premetta, alle disse ble reddet fra utryddelse. I dag er eiendommen på 20 hektar fordelt på 6 landsbyer og blir sett på som den aller beste produsenten i Aosta. Regionen er omringet av høye fjell, sandholdig jordsmonn og kjølig klima. Produsenten følger økologiske prinsipper. I dag er det Constantino og Imeldas døtre som driver vingården, Elena og Eleonora.

Vinen ble laget første gang i 1971 og det produseres 7000 flasker i året. Den originale vinmarken ?La Sabla? i Aymavilles var eid av forgjengerne til Charrère familien og senere ble denne enkeltvinmarksvinen utvidet til å inkludere flere vinmarker. La Sabla ble til for å vise sjelen til Aosta. Denne endringen gjorde at vinen falt utenfor all italiensk vinlovgivning. Det medfører at produsenten ikke har lov å sette hverken årgang eller hvilke druer den inneholder. Vinen er en blend av lokale druer fra vinmarkene La Sabla, Bufferia og Sazzé i Aymavilles. Vinmarkene er vestvendte og ligger 650 moh. Vinstokkene er fra 20-70 år. Jordsmonn består av sand, morene og løss. Oppbindingsmetode er Guyot.

Type	Rødvin		
Produsent	Les Crêtes		
Druetyper	Blend of red grapes		
Vinifikasjon	Druene høstes manuelt i slutten av oktober. Lang skallmaserasjon (10-12 dager) med daglig pump over. Temperaturkontrollert fermentering i ståltank.		
Lagring	Lagret 8 måneder på ståltank		
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 2 g/l Syre: 5,5 g/l		
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.		
Karakteristikk	Dyp rød med lilla tone på farge. Fruktig og saftig vin med nese av mørke, modne kirsebær og en anelse spicy.		
Serveringstemperatur	16 grader		
Passer til	Salami (antipasti), rødt kjøtt og passe kraftige retter.		
Webside	www.lescretes.it		
Volum 0,75 L	**Varenummer** 11698901	**EPD-nr** 6435002	**Pris Vinmonopolet** kr. 340,00
Antall i kasse 6	**Sortiment** Bestillingsutvalg	**Vectura nr**	

86 poeng DagensNæringsliv

Dufter av røde og mørke bær med preg av blomster og lær. Bløt og fruktig med fin syrlighet og tørr avslutning.

★★★★ vinforum

Mørk og tett aostavin med kjølig frukt og innslag av mørke bær, krydder og et streif av lær på duft. Fyldig, rik, lett syrlig og strukturert vin med flott frukt også i munnen, god lengde, pene tanniner og varm, fast og tørr finish.

89 poeng apéritif

En herlig rødvin som tåler 7-8 år. Meget godt kjøp.Dyp kald rød. Godt med syrlig mørk frukt og mineraler, konsentrert.
Smak
Fyldig med god frukt, fin syre, godt saltpreg, også lett sødme, fine slanke tanniner, lang.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·

SOLERA BEVERAGE GROUP