

LE CLOS DES JARRES ABRENSIS 2018



- [DKK](#)
- [EUR](#)
- [SEK](#)

Solrig, frisk & ærke-sydfransk.
A grower, not a shower.

Overblik

Type	Rød
Druesort(er)	Grenache, syrah, carignan
Sted	Minervois, Languedoc, Frankrig
Certificeret økolog	Ja
Certificeret biodynamiker	Ja
Terroir & landbrug	
Jordbund	N/A
Vinstokkenes alder	25 år
Kultiveringssystem	N/A
Produktionsdetaljer	
Afstilkning	Ja
Maceration	Ja
Malolaktisk syreomdannelse	Ja
Tid på bærlen	10 måneder
Lagring	Primært lagring på tank (15 % på fad)
Andre interventioner	

Har lovet at de overholder Libre.vin's kodeks (https://libre.vin/codex)	✓
Filtrering	Nej
Klaring	Nej
Anvendelse af gærstarter	N/A
Temperaturkontrolleret gæring	N/A
Tilsætningsstoffer for at beskytte de nyplukkede druer	N/A
Tilsætningsstoffer eller anden forarbejdning for at sikre mikrobiologisk stabilitet	N/A
Tilsat mælkesyrebakterier	Nej
Omstikning	N/A
Anvendelse af ny træ	Nej
Tilsat svovl(dioxid) før aftapning	Ja
Andre tilsætningsstoffer	Nej
Anden forarbejdning	Nej
Analyse	
Alkohol (% vol.)	13,5
Restsukker (g/L)	N/A
Total mængde syre (g/L)	N/A
Total mængde sulfitter total (mg/L)	N/A
Frie sulfitter (mg/L)	N/A
Øvrige data	
Antal flasker produceret	N/A
Aftappet (dato)	N/A
Indhold (cl)	75 cl
Lukning	Naturlig kork
Tips & tricks	

Dekantering/iltning	Ja! Vinen åbner virkelig op efter et par timers luft
Serveringstemperatur (°C)	16
Madparring	Som aperitif med tapenade og charcuterie, til grillet kød eller lam med svampesauce
Holder resterne til i morgen?	Ja
Formodet aldringspotentiale	2026

Mere...

Er det muligt at smage før køb? Ja

Om vingården

Vingårdens navn	Le Clos des Jarres
Vinbonde	Claudio Rosso & Piero Nebiole
Vinmager	Vivien Hemelsdael
Land	Frankrig
Region	Roussillon
Underregion	Minervois
Hektar vinmarker	12
Økologisk certificering	Ja
Biodynamisk certificering	Ja (Demeter)
Naturvinsforening	-
Har lovet at de overholder Libre.vin's kodeks (https://libre.vin/codex)	✓