Plaimont Le Faite Rouge

Frankrike / Sørvest Frankrike

Plaimont ligger i området Gascogne, sør for Bordeaux, og er et vinkooperativ med André Dubosc i spissen, grunnlagt i 1979. Anlegget deres er topp moderne og druene registreres på data, - fra vinstokk til ferdig produkt, og dermed kan også flasker spores tilbake. Tradisjonell innhøsting for hånd.

I hjertet av departementet Gers ligger den nydelige kommunen Saint-Mont; en gjemt perle med nydelige vinmarker. Totalt er arealet på 1200 ha, og der landsbyene Saint Mont, Plaisance og Aignan er de mest kjente.Her dyrkes det lokale druetyper som bl.a. Tannat, Pinenc, Gros og Petit Manseng, Arrufiac og Petit Corbu, og alle har de sitt opphav i Saint-Mont. Det produseres både rød-, hvit- og rosé-viner.
Etiketten er laget av tre, slik man gjorde i gamledager. Det fantes ikke kjellere i området, og vinene ble gravd ned i jorden. For å gjennkjenne årgang og type bandt man små plaketter av tre rundt halsen på flasken, - papiretiketter gikk i oppløsning.
Le Faîte Rød viner er en blend av de beste Cuvéene fra tre "terroirs" i appelasjonen. 60% kommer fra Saint-Mont,sandholdig leire med runde steiner. Gir rikhet. 20% kommer fra Aignan, sandholdig jordsmonn. Gir bløthet og finesse. 20% kommer fra Plaisance, leire som gir viner med markante taniner og lagringspotensiale

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	AOC Saint Mont		
Produsent	Producteurs Plaimont		
Årgang	2018		
Druetyper	75% Tannat, 15% Pinenc, 10% Cabernet Sauvignon		
Vinifikasjon	Druetypene blir høstet hver for seg, ved riktig modning. De gjennomgår 48 timer skallmaserasjon før gjæringen starter. Tradisjonell vinifikasjon med temeraturkontrolert gjæring. Dette tar omtrent 20-25 dager avhengig av druetypen. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring mellom månedene november og mars.		
Lagring	Lagring på brukte fat i opp til 24 mnd avhengig av årgang		
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,9 g/l Syre: 3,7 g/l		
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.		
Karakteristikk	Tett dyp rubinrød farge, duft av modne solbær, lakris og kryddertoner, fyldig, kompleks, balansert syre, markante tanniner, lang saftig ettersmak. Når moden utvikles aromaer som skogbunn, bitter sjokolade, lær og julekrydder.		
Serveringstemperatur	14-15 C		
Passer til	Nydelig til en saftig enterecôte, vilt, og modne myke oster		
Webside	www.plaimont.com		
Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	11410401		kr. 434,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6	Bestillingsutvalg		

Høyoppløselig bilde

3 270040 526441

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