



Våra vinodlingar upptar ca 700 hektar i kommunerna Sommières, Salin, Asperes, Campagne, Garrigues, Lecques och Fontanes. Med respekt för mark och miljö skapar vi kvalitetsviner med en stark personlighet. Det ekologiska arbetet är en viktig del för oss vid tillverkningen av vinerna.



Située au cœur de la cité médiévale de Sommières

En typisk sydfranskt rött blandvin domineras oftast av en kryddig Syrah som mjukas upp av en saftig och fruktig Grenache. I de fruktiga vinerna finns smaker av bär med toner av rosmarin och timjan. Man får en tydlig känsla av Medelhavsområdet och Garrigue som är en vegetationstyp runt odlingarna med många väldoftande växter.

Doft och smak

Lätt kryddig doft av mörka och röda frukter. Fyllig smak med massor av frukt och en läcker syra. Lång och bra eftersmak.

Vinframställning

Sommières kan karakteriseras av flera typer av jordar. Odlingarna finns på marker med vit kalksten och röd lera med flinta. Druvorna skördas mestadels för hand och transporteras sedan till vineriet. Traditionell vinframställning med 20 dagars jäsning i tankar av rostfritt stål. Slutmontering av vinet är en känslig balans mellan de fruktiga och kryddiga aromerna från Syrah och den röda frukten hos Grenache. Resultatet blir läckert ett IGP d'Oc vin skapat från druvor som odlas i ekologiskt jordbruk.

Producent: Vignerons de Sommiérois
Sommières, Languedoc

Druvor: Merlot

Serveras till: Aperitif, stekt och grillat kött, sallader

Alkoholhalt: 12,5 %

Esprit BIO Rouge
Varunummer: EBIOR

Flaskan har skruvkork



[Läs mer på Svenska Vinkompaniets hemsida](#)