

CUVÉE MONALISA; DOUX AOC

Doux vin är ett sött desertvin, som är mycket populärt i vindistriktet Gaillac och sydvästra delen av Frankrike. Vinet serveras framförallt till gåslever, roquefortost och desserter med mycket choklad i. Doux kan också serveras som aperitif med en isbit i. Vinet skall serveras kylskåpskallt cirka 7-10 grader.

Druvorna till detta vin skördas för hand i mitten av november. Under oktober månad pressas dimman uppför sluttningarna till Canto Perlic. Den lägger sig på druvorna och kondenseras till vatten som sedan torkas upp av eftermiddagssolen och värmen. Då bildas så kallad ädelröta, "Botrytis cinera", vilket innebär att druvorna blir ihoptorkade med mögel runt klasen. Redan tidigare är vinstockarna väl gallrade så att bara ett fåtal klasar är kvar på vinstocken. När man skördar druvorna är de som små mögeldammiga grå klumpar. Det som är viktigt är att det inte regnar under den här tiden, för då suger druvan åt sig vattnet som en svamp och sockerhalten sjunker. Detta gör det omöjligt att producera ett duoxvin som kräver hög sockerhalt med ett restsockervärde på 3-5 % förutom en 13% alkoholvolym. Det är restsockervärdet och ädelrötan som ger vinet den speciella sötman och den ljuvliga eftersmaken.

Klassificering: Gaillac- Appellation d'Origine Contrôlée

Jordmån: Grovt grus, sand och kalkblandad jord.

Yta: 1,5 ha för de ingående druvorna.

Blandning: Len de l'eil 50 %, Mauzac 50 %, två lokala druvor som enbart finns i sydvästra delen av Frankrike.

Vinstockarnas ålder: 10 år.

Klippning : Gobelet

Produktion: 800 liter

Tillverkningsprocess: Efter pressning kyls druvjuicen ner till under +5 grader och förvaras under kyla cirka en vecka. Den rena druvjuicen suggs upp när sedimentet sjunkit till botten i cuven. Jäsningsprocessen tar ca en månad. Vinet förvaras i rostfria tankar ca 5 månader före buteljering. Vinet smakar som bäst först efter 3 års lagring och utvecklas bra upp till 15 års lagring.

Analys: Certificat: 200400907 Alkohol. Volym % 12, 57. Reducerat socker 55, 4 g/l acidité total: 3, 60 g/l. So2 total 238 mg/l

