

# Produktblad

Domaine de Canto Perlic  
2210 Route de la Ramaye  
81 600 Gaillac  
Tele. 0563 57 25 56  
Fax. 0563 57 58 91

## 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. Eftersom vinet kräver speciella väderförhållanden är det enbart vissa år som det går att producera.



**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, lokal druva som enbart finns i sydvästra delen av Frankrike.

**Klippning:** Gobelet

**Produktion:** ca 800 liter de år som vinet produceras

**acidité total:** 3, 60 g/l. So2 total 238 mg/l

**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.

*Ursula & Sune Sloge*

Vinodlare