

DOMAINE de  
**CANTO PERLIC**

---



### **Rapphönans sång**

**Canto Perlic** betyder Rapphönans sång på det älderdomliga språket occitane. Domaine de Canto Perlic är vackert belägen i den sydvästra delen av Frankrike. Vinfälten ligger högt på kanten av de mjuka berg som omger norra stranden av floden Tarn. Det är bara 6 km till den livliga marknadsstaden Galliac, regionens vinhuvudstad. Domaine de Canto Perlic är en gammal vingård där traditionerna har bevarats. Druvorna skördas delvis för hand, medan tillverkningen har förnyats med modern utrustning och teknik. En del av vinet säljs på gården men det mesta säljs i butiker och restauranger i provinsen. Våra viner går numera att beställa på Systembolaget och även på en del restauranger i Sverige. Vår ambition är att bevara gårdens ursprungliga karaktär, samtidigt som vi vill förbättra vinets kvalitet ytterligare. Kvalificerade medarbetare från orten är en god garanti för tradition och kvalitet. Välkommen, vi visar gärna vår vingård och berättar om vintillverkning.



### ***Domaine de Canto Perlic***

Canto Perlic

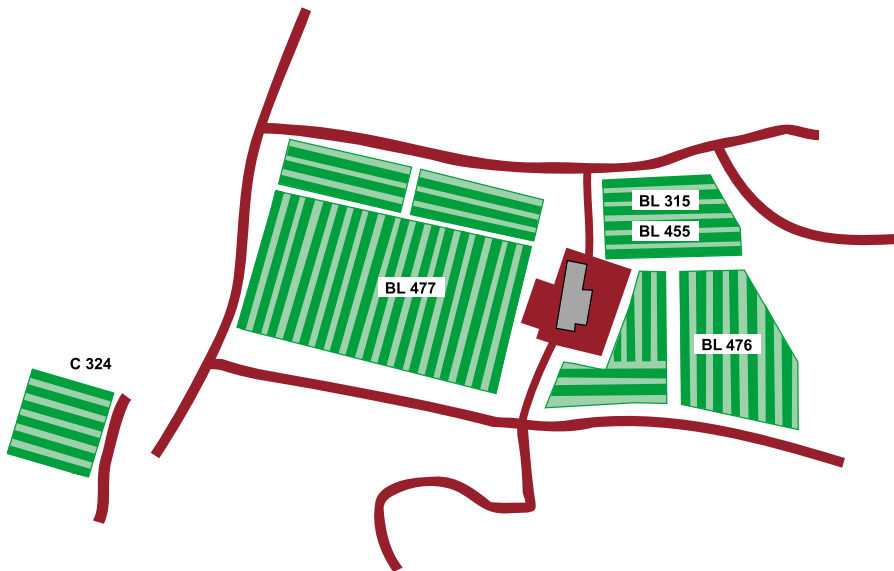
81600 Galliac, Tarn, France

Tel: 00 33 (0)5 63 57 25 56

Fax: 00 33 (0)5 63 57 58 91

E-mail: [cantoperlic@telia.com](mailto:cantoperlic@telia.com)

*Propriétaires: Sune & Ursula Sloge*



### GAILLAC:

Ligger i Frankrikes sydvästra region. I departementet Tarn med påvestaden Albi som provinshuvudstad. Vindistriktet heter Gaillac efter staden med samma namn som ligger vid floden Tarns högra strand. De bästa vingårdarna ligger på höjderna och sluttningarna ovanför staden. De går under benämningen premieres cotes och tillhör de äldsta i landet.

### LÄGE:

På 300 m höjd ovanför och öster om staden Gaillac och floden Tarn. Avståndet till stadens centrum är 6 km.

### TOPOGRAFI:

Gårdens odlingar finns på plåtån och i sluttningarna mot söder och sydöst som ger skydd från atlanten.

### KLIMAT:

Atlanten ger fuktiga vårar och vintrar, varma somrar och soliga höstar. Kraftig influens från Medelhavsklimatet ger mycket värme och mindre nederbörd. Canto Perlic med sitt höga läge har appellationens flesta soltimmar, vilket ger ett speciellt microklimat.

### JORDMÅN:

Den varierar mellan sand och lera, men även grus och lerblandad kalk finns.

### KLASSIFICERING:

Vita viner: AOC.  
Röda viner: Vin de Pays des Côtes du Tarn. AOC.

**TOTAL AREAL:** 11.8 ha.

**ODLAD AREAL:** 7.34 ha.

**ANTAL VINSTOCKAR:** 27 000 st.

**NORMAL PRODUKTION:** ca 35 000 but.

**VINSTOCKARNAS TÄTHET:** 3600 st./ha.

**GENOMSNITTLIG AVKASTNING:** 37 hl/ha.

**ANDELAR:** Vita druvor 21%,  
Blå druvor 79%.

**VITA DRUVOR:** 32% Mauzac, 32% Len de l'eil  
36% Sauvignon Blanc.

**BLÅDRUVOR:** 24% Syrah, 29% Braucol,  
16% Duras, 18% Merlot  
6% Gamay, 7 % Cab. Sauvignon

**VINSTOCKARNAS ÅLDER:** 4 < 20 år.

**JÄSNING:** Rostfria tempererade stältankar.  
Naturliga jästceller.

**VOLYMER:** Rött ca 200 hl, Vitt ca 40 hl,  
Vitt sött ca 10 hl, Mouserande ca 15 hl.

**PROPRIÉTAIRES:** Sune & Ursula Sloge.

**CONTRE-MAÎTRE:** Jean-François Salas.

**OENOLOG:** Arnaud Thierry



DOMAINE de  
**CANTO PERLIC**

## Viner från Canto Perlic

### Rouge AOC Sélection

Druvor: Syrah, Braucol, Duras, Merlot. Vinet har en klar röd ton. Doften är ung med frisk, ren frukt och mineraler. Smaken är ung, fräsch och fruktig med bra balans, fin syra, och inslag av körsbär och moreller. Kan lagras 6-8 år. Efter avstjälkning, kallmacereras druvorna. Jäsning sker i temperatur-kontrollerade rostfria cuver. Druvsorterna jäsas separerade, för att senare blandas i optimal blandning.

### Rouge AOC Prestige

Druvor: Syrah, Braucol, Merlot. Vinet har en kraftfull röd ton. Är lagrat på en blandning av nya och gamla franska ekfat 12 månader. Doften är rik av svartvinbär, björnbär och plommon. Smaken är öppen, fyllig och torr, med inslag av kryddor och mineraler. För att uppnå hög kvalitet är druvorna hårt gallrade på vinstocken tidigt på växtsesongen. Det ger ett lågt uttag ca. 65 %, och aromatiska druvor. Kan lagras 8-10 år.

### Gaillac Primeur

Druva: Gamay. Färgen är klart ljust röd. Doften är ung fruktig, bärig med inslag av hallon. Smaken har fräscha syror, hallon och körsbärs associationer. Vinet är lätt och fruktigt, saftigt, lite sött och lätt druckat, med nästan ingen strävhet. Gaillac Primeur bör drickas svalt ca 13-15 grader. Vinet är inte lagringsbart och bör drickas ungt. Druvorna är jästa med koldioxidmetod.

### Rosé AOC

Druvor: Syrah, Merlot, Brocol, Duras. Doften är ung frisk och fruktig. Färgen är klar och mycket ljusröd. Smaken är torr och fruktig, fin syra. Rosé vin skall inte lagras, drickes under 1-3 år. Serverings temperatur 10-15 grader. Efter en kortare macerering tappas druvjosen över till annan cuve för att jäsas i låg temperatur

### Blanc sec Premières côtes AOC

Druvor: Len l'œil, Mauzac och Sauvignon blanc. Färgen är gyllene med skiftning mot gönt. Doften är ren av frukt äpple, melon och aprikos. Smaken är torr, frisk och fruktig arom av citrus, äpplen och fläder. Serverings temperatur, 9-12 grader. Bör drickas 1-6 år. Sauvignon blanc har kallmacerats före pressningen för att ge bättre syra.

### Mousseux Caprise brut de brut.

Druvor: till större delen mauzac och mindre delar len l'œil och Sauvignon blanc. Doften: unga äpplen grapefruit och mineraler. Smaken är mycket torr, frisk och fruktig med fin syra. Ett fruktigt mousserande vin med bra längd. Caprise tillverkas enligt Champagne metoden. Serveras väl avkyld 9-12 grader. Vinet kan lagras ca 2 år efter inköp.

### Doux AOC Cuvée Ulrika

Druvor: I huvudsak Len l'œil och en mindre del Mauzac. Druvorna skördas långt in november när de har en sockerhalt på 18-20 %, och fått ädelröta. Färgen är gyllengul smaken är söt. Och första skedet honung, melon och citrus som sedan övergår i en fyllig beskhet. Smaken är mycket lång. Serveras välavkyld. 10-14 grader. Kan lagras mycket länge.

# Vingårdens arbetscykel

