

Vin Bladet Höst 2025



Tiden flyger i väg – *time flies, tempus fugit...*

Fast egentligen känns den bara långsam när man är under tjugofem – eller ligger hemma med feber och stirrar på taket. Höstens VinBlad är alltid speciellt att skriva. September markerar både ett slut och en början. Det nya vinåret tar det första andetaget och jag har färskna minnen av möten med många av er under sommarens vinprovning. På något sätt känner jag mig alltid lite närmare er, kära VinVänner, just denna tiden på året.

I dag, på en provning hos en ny odlare i en ny appellation – Fronton – kom samtalet in på tiden. VinVännen Magnus påminde oss om en definition: att tid är naturens sätt att tala om att inte allt kan ske på en gång. Är det kanske i tystnaden mellan sekunderna som själva evigheten gömmer sig?

Det är nu tjuugoett år sedan jag grundade Pinot Noir, och snart har jag skrivit mitt hundra VinBlad. Tillsammans med Larne och Pappa Willy bär vi samma drivkraft: att få dela våra vinmöten och våra berättelser med er. Och ändå, ibland smyger sig en liten tvekan in. Är det någon som läser allt jag skriver? Får ni som följer VinBladet verkligen ut något av det?

Min förhoppning är att ni genom våra texter ska kunna ana vinodlaren och vinets själ – att ni kan hitta er egen stil, er egen smak, er egen väg bland glasen. Och något som jag vill ge er, något som inte går att förstå utan att känna både vinet och vinmakaren väl, är känslan för när ett vin ska drickas. Inte bara till vilken maträtt det passar utan snarare när vinet är på sin topp och bäst att dricka.

För vinet är en levande dryck. Det delar vår egen livscykel: födelse, barndom, ungdom, mognad, ålderdom – och till sist en sista vila. Men hur lång livscykeln blir för varje vin, det är omöjligt att på förhand veta. Det avgörs av druvan, platsen, och hur vinmakaren har fört det till livet. Det är synd att dricka ett vin för tidigt eller för sent.

Vi skriver även ofta hur vinerna är gjorda för att ni sedan ska kunna komma längre in i den underbara vinvärlden. Vi ger aldrig betyg i siffror till vinerna för vi tycker att dialog, tycke, tänkande, delande och omtanke passar mycket bättre med vinet än siffror.

Som Hjalmar så klokt sa i går vid middagsbordet med en Pinot Noir i glaset. *”Tid och omtanke gör enorm skillnad på potatismos.”*

Så är det. Med mos. Med Vin. Och med kärlek.

Vi önskar en underbar läsning och står till förfogande för vinfrågor.

My, Larne och Pappa Willy

Ps. Hjalmar påpekade också att det finns fler vita druvor än mjöliga potatissorter. Papa Willy svarade, ”Jag tycker bättre om vita druvor än mjöliga potatisar.”

Ps. Vi skördade i går. Se bild

LANGUEDOC ROUSSILLON

Château Montfin

Aop Corbières

EKOLOGISK & delvis NATUR

Jérôme Esteve var i sitt "förra" liv son till M. Esteve som drev ett stort bolag som sålde lösningar till flygplansindustrin och Airbus. Själv säger Jérôme att han inte kunde någonting om vin. Däremot tyckte han mycket om att dricka vin. Kanske var det en fyrtioårskris som fick Jérôme att sälja deras välmående familjeföretag och köpa en nergången vingård ute vid Medelhavet?

Château Montfin ligger helt nere vid saltlagunerna i Peyriac sur Mer. Vissa dagar kan man se rosa flamingos promenera förbi vingården i jakt på krabbor – ett pittoreskt inslag i det kustnära landskapet. Den gamla vinkällaren står kvar i byn, men Jérômes första stora investering var en toppmodern, funktionell källare några kilometer bort, fortfarande med utsikt över havet.

Egendomen omfattar 20 hektar vinodlingar och 50 hektar medelhavsskog. Nicolas, som ansvarar för vingårdarna, brinner för att skapa ett levande ekosystem. Varje höst sår han bondbönor efter skörden – deras rötter hjälper det sparsamma men kraftiga regnvattnet att tränga ner i jorden. När våren kommer plöjs börnorna ner och blir naturlig näring. Gården är certifierat ekologisk och använder även biodynamiska metoder, som nässelvatten och olika växtpreparat.

Även om de ännu inte är biodynamiskt certifierade beskriver Jérôme deras arbete som "i stort sett biodynamiskt". Ett pågående projekt är att plantera träd och buskar runt varje vinfält för att ytterligare stärka den biologiska mångfalden.

Alla druvor skördas för hand. Sedan tre år tillbaka används inga ekfat – vinerna får istället mogna i ståltankar eller leramforor. Resultatet är viner med mer energi, friskare frukt och en tydligare känsla av jordmånen, *le Terroir*.

De tycker att vinet får mer energi, färska frukter samt att jordmånen, "le Terroir" uttrycker sig bättre och det tycker vi också.



Sur Pilotis 2024 Aop Corbières	35% Grenache Blanc, 35% Rousanne och 30% Vermentino. Druvorna skördas på morgonen och ligger sedan en natt i kylbil vid fem grader. Detta för att jäsning ska börja långsamt. Vinet har mognat på stålfat tillsammans med sin jästfällning. Doften bjuder på exotiska frukter och en frisk ton som för tankarna till Piggelin. Smaken är mjuk med lite syra och ett snäpp salta i finalen, tack vare havsutsikten. Bör avnjutas ungt, inom tre år, för att bäst uppleva dess fräschör och energi. Perfekt i början på måltiden.
St Jacques 2024 Aop Corbières	75% Rosanne och 25% Grenache. Endast 3000 flaskor produceras årligen. Liksom Sur Piloti får druvorna vila en kall natt i kylbil innan jäsningen startar långsamt. Detta vin får sedan mogna fyra månader i en kombination av äldre ekfat och amforor, tillsammans med sin jästfällning. Här använder Montfin två gamla ekfat. Färgen är gyllene vacker. Doften bjuder på toner av persika, päron och en elegant nyans av rostade mandlar. Smaken är fyllig, med en lätt fetma och subtilt rostade inslag. Ett utmärkt matvin – idealiskt till raffinerade rätter som kammusslor (<i>Saint-Jacques på franska!</i>), piggar eller fågel med krämig sås. Har lagringspotential och bör avnjutas inom fem till sex år.
À nulle autre Pareille 2022 Aop Corbières	80% Roussane och 20% Maccabeau. 1 300 flaskor görs årligen. Detta är ett orangevin. Trots att druvorna är vita får juicen jäsa med skalkontakt under en tid, vilket ger både den varma orangefärgen och vinets kraftfulla karaktär. Doften skiljer sig tydligt från klassiska vita viner och bjuder på toner av kvitten och fikon. Smaken öppnar brett med kryddighet och en lätt tanninstruktur. Avslutet är komplext med inslag av torkad frukt, men utan den markerade oxidation som ofta återfinns i andra orangeviner. Ett vin som passar utmärkt till charkuterier, lagrade ostar eller fet, kryddig mat. Har lagringspotential upp till sju–åtta år.
Vincent 2023 Aop Corbières	35% Carignan, 65% Grenache. Cirka 10 000 producerades 2023. "Vincent" är Château Montfins naturvin. Varje druva vinifieras separat med vildjäst och vinet buteljeras helt utan svavel, vilket ger ett levande, rent och mycket drickvänligt vin. Färgen är djupt mörkröd. Doften domineras av röda bär som hallon och röda vinbär. I munnen är vinet smakrikt och mycket mjukt och balanserat. Serveras med fördel lätt svalt, vid 16–18 grader, och bör avnjutas inom fem år. Ett perfekt vin till ankbröst eller en klassisk fransk <i>rôti</i> .
Fées de l'Etang Aop Corbières 2022	45% Carignan, 40% Grenache, 10% Mourvèdre och 5 % Syrah. Vinstockarna är betydligt äldre än i Vincent. Carignan är 90 år gammal! De andra 40 år. Här produceras cirka 6000 flaskor om året. Jämfört med "Vincent" kommer druvorna här från betydligt äldre vinstockar. Endast vildjäst används och vinet får lång skalkontakt innan det mognar på amforor, vilket ger både djup och elegans. Doften är uttrycksfull med körsbär, söt lakrits och rostade toner. Smaken är fyllig och välbalanserad med mjuka tanniner och en elegant avslutning med inslag av choklad. Gott vin. Kan lagras i 10–12 år. Serveras bäst vid 18 grader, gärna till smakrikt oxkött eller en lammstek med rosmarin och timjan.

Château L'Engarran

Aop Languedoc Grès de Montpellier

Lutte raisonnée - HVE



Låt oss påminna om att Diane, slottsägarinnan – kallad *Madame Losfelt* i resten av världen – blev utsedd till Languedoc-Roussillons främsta vinodlare år 2021. Notera ordet vinodlare, inte "odlerska"!

Utmärkelsen kommer från den enda helt objektiva vinguiden, Guide Hachette, som varje år provar över 40 000 viner blint. Deltagande är gratis för vinodlaren, och det är alltid senaste årgången på flaska provas.

Guide Hachette motiverade sitt val med att framhålla att Château L'Engarran är den vingård som varit med oftast och mest konsekvent i guiden – varje år sedan 1988. Under dessa år har slottet fått hela 6 Coup de Coeur.

För år 2026 är det Pierre Cros som utses till FRANKRIKES bästa vinodlare.

Diane berättar att i början skrev man ofta om vinslottets viner som feminina, men på 1990-talet var det oklart om det var positivt eller negativt. Numera beskrivs vinerna som eleganta, inte "bara" feminina. Diane de Losfelts familj har ägt slottet sedan 1920.

Idag buteljerar man drygt 300 000 flaskor per år och arbetar enligt lutte raisonnée, vilket innebär att man inte använder förebyggande besprutning. Skörden sker huvudsakligen med maskin, med undantag för den Carignan som används för kolsyrejäsning.

Utöver vinproduktionen tar slottet emot turister, hyr ut salar till företag och används för filminspelningar.

För närvarande har man fler besökare än någonsin, bland annat tack vare den franskt producerade succéfilmen *Greven* av Monte Cristo, som delvis spelades in på Château L'Engarran. Om ni ser filmen, notera att slottet är Mercedes slott i handlingen.

Château L'Engarran har alltid drivits av kvinnor. Männen håller sig i bakgrunden medan kvinnorna tar besluten. Diane Losfelt vet precis vad hon vill, och hennes beslut ifrågasätts inte. Under en vinprovning påpekade Larne att ett vin endast innehöll 1 % Cinsault, och antydde att det kanske inte spelade någon roll. Diane svarade blixtnabbt:

"Eftersom en procent Cinsault finns med, varför skulle vi dölja det?"

Nu är det Dianes dotter Elise som tar över driften av slottet. Diane lovar att lämna sin järnhand bakom sig och enbart fungera som konsult på distans. Vi önskar Elise all lycka. Här kommer tre av L'Engarrans viner.

Saknar ni er favorit, hojta till

Lionne Blanc 2024 Igp d'Oc 13 €	100% Sauvignon Blanc. Vinet har jäst och mognat på ståltank. Druvorna skördas maskinellt. Doften är frisk och inbjudande med solmogna krusbär och en lätt ton av fläder. Smaken är typisk för Sauvignon Blanc, med mogna, milda frukter och en subtil hint av päron. Serveras vid cirka 10 °C och bör avnjutas inom tre år för att bäst njuta av dess fräschör och karaktär.
St Cécile 2022 Aop Languedoc 13,50 €	40% Syrah, 30% Grenache och 30% Carignan. Maskinskördade druvor och vinet är mognat på betongfat. Näsan är varm med mogna bär, körsbär och lite kakao. Mogna bär, lite syltade i mun. Tanninerna är slipade och ger behaglig längd. Ett vin som passar till mycket som pizza på torsdagkvällen, pasta och fläskfilé med svamp. Ska drickas vid 18 grader och inom fyra år.
Château l'Engarran Aop Grès de Montpellier 18,50 €	Syrah, Grenache och Mourvèdre. Sedan 2024 är Grès de Montpellier en egen appellation, känd för sina stora, runda stenar – <i>galets</i> – precis som i Châteauneuf-du-Pape. Här växer äldre stockar som ger druvor med hög koncentration. En tredjedel av vinet har lagrats på ekfat. Doften är generös med inslag av timjan, björnbär, mosade jordgubbar och lagerblad. Smaken är fyllig och mogen, med väl avvägda tanniner i mustig balans. Serveras vid 18 °C och kan lagras i åtta till tio år. Ett utmärkt höstvin.



BORDEAUX

Château Penin

Aop Bordeaux

EKOLOGISK

Den familjeägda egendomen grundades år 1855 av Louis Carteyron och hans son Jacques. Under många år delades produktionen mellan fruktodling – främst nektariner och persikor – och vinodling. Hubert Carteyron, far till nuvarande ägaren Patrick, inledde försäljningen av Château Peninvinet på flaska med årgången 1964.

Château Penin vilar i ett landskap med utsikt mot den ståtliga kullen Saint-Émilion som är vida känd i vinvärlden. Vingården breder ut sig från Entre-Deux-Mers höga platåer till de solvärmda grusterrasserna längs Dordogne. Deras vinodlingar gynnas av ett oceaniskt och tempererat klimat, tack vare inflytandet från

Golfströmmen å ena sidan och från Landes-skogen å andra sidan. Det breda bältet av tallar fungerar som en effektiv skyddande barriär mot Atlantens vindar. Detta tillsammans ger ett klimat som får druvorna att mogna i jämn takt.

Patrick Carteyron köpte även en liten egendom på två och en halv hektar i appellationen Saint-Émilion Grand Cru – Château La Fleur Penin. Här är produktionen liten med endast 14 000 flaskor. Varje droppe vin är resultatet av största omsorg och hängivenhet, säger Antoine. För i dag är det de två bröderna Antoine och Etienne som tagit över vinslottet. Antoine säljer och Etienne vinifierar. De två bröderna hade börjat sin yrkeskarriär långt ifrån familjegården i andra domäner än vin men bestämde sig tillsammans att ta vara på familjeärvet.

Att man aldrig ska säga aldrig är ett välkänt uttryck, och jag har alltid hävdat att vi aldrig presenterar vingårdar i **VinBladet** som vi inte själva har besökt – men nu gör vi faktiskt det.

Antoine tog kontakt med mig i april. Hans syster Elise är kund till min man, och han ville gärna presentera sitt vinslott samt bjöd in mig på besök och provning. Men med brutna fötter och ett späckat schema blev det omöjligt att hitta en dag för att resa de fyra timmarna dit.

I somras hörde Antoine av sig igen och erbjöd sig att komma till Saint-Papoul för att låta oss prova hans viner.

Det passade perfekt, eftersom jag just då hade två av världens mest betydelsefulla vinkonsulter på plats:

Pappa Willy och Hjalmar.

(Tyvärr saknades Larne, Alex, Miriam, Romane, Ella, Edit och Ella annars hade ALLA världens bästa varit på plats)

Jag meddelade gentlemännen att en Bordeaux-provning var inplanerad dagen därpå klockan elva. Årligt talat förväntade vi oss inte att bli särskilt förförda av vinerna.

Antoine anlände med tio olika viner, och vi provade nio tillsammans. De första två var trevliga, men när vi kommit till det fjärde började jag lägga märke till herrarnas reaktioner – och såg att även de verkligen uppskattade det som fanns i glasen. Alla tio viner visade sig vara både intressanta och prisvärda. Antoiness sätt att leda provningen var dessutom felfritt – med en äkta känsla och närvaro.

Beslutet blev därför enkelt: vi ville låta även våra VinVänner få prova dessa viner på vår sommarprovning.

Återigen fick de mycket fina recensioner. Därför är vi glada att kunna presentera Château Penin välgjorda viner som ett "wild card" i **VinBladet**. Ni fann de röda vinerna hos Hjalmar på sommarprovningen, det vita hos Marie under blodlönnen och St Emilion hos Pappa Willy i Vinhuset.

Och är det någon säsong då Bordeaux-viner verkligen kommer till sin rätt, så är det hösten – åtminstone om ni frågar mig.

Cabanes Penin Blanc 2024 Aop Bordeaux 13 €	Tre druvor, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris och Semillon, den typiska vita Bordeauxdruvan. Jäsningen sker långsamt och minst i 20 dagar på sin jästfällning och i olika tankar beroende på vilket vinfält druvorna kommer ifrån. De använder stålfat betongtank både i kvadrat och i äggform och juicen från de äldsta stockarna får mogna på ekfat. Citronskal, äpple, persika och ananas ger en tilltalande bouquet. Attacken är följsam och finalen frisk med hög syra. Bör drickas vid 8-10 grader och inom tre år.
Excess 2023 Vin de France 10,50 €	Excess består av 90% Merlot och 10% Cabernet Franc. Bröderna har under senare år planterat många nya vinrankor, och just detta vin kommer från de allra yngsta stockarna, de som ännu inte hunnit bli mer än sex år gamla. Vinifieringen sker med skalkontakt i knappt tio dagar för att skapa ett fruktigt och lätt vin med mjuk karaktär. Resultatet är ett charmigt vardagsvin som passar utmärkt till enklare rätter. Mycket prisvärt. Excess bör avnjutas ungt och friskt, inom två år.
Tradition 2020 Aop Bordeaux Supérieur 12€	90% Merlot och 10% Franc. Dessa plantor är äldre än sex år men fortfarande unga. Här ligger juicien 18 dagar med skal och kärnor innan pressning. Vinet är mognat på betongtank. Vid första klunk är vinet inställsamt och klassiskt gott. Ett vin som passar utmärkt till söndagens helkyckling i ugn, en av de mest traditionella franska familjemiddagar. Mycket prisvärt vin.

Cabernet Franc 2019 Aop Bordeaux Supérieur	13 €	100% Cabernet Franc. Etienne och Antoine tycker att de inköpta Cabernet Franc-plantorna gav för hög avkastning och för lite koncentration i smaken. Därför valde de istället att kлона plantor från en över hundra år gammal Cabernet Franc-stock på Pomerols jordar – ett tidskrävande och riskfyllt arbete som inte alltid garanterar framgång. Resultatet är dock ett vin med en unik karaktär och stor charm, särskilt för oss som älskar Cabernet Franc, en druva som inte alltid är lätt att vinna hjärtan med. Vinet har en lätt men uttrycksfull struktur, med toner av viol, kryddor och en diskret mineralitet med inslag av järn. Det passar utmärkt till eleganta maträtter. Antoine själv rekommenderar det till kalvbräss eller ål i vinsås – en verklig delikatess i Bordeaux. Bör avnjutas inom fyra år.
Grand Selection 2020 Aop Bordeaux Supérieur	14,50 €	Endast Merlot. Druvorna kommer från stockar, mellan 50 och 100 år gamla, planterade av farfadern. Skörden sker med sortering både i vinfält och i vinkällare. Vinifieringen görs med varsam hand. Vinet får först mogna ett år på ekfat och sedan ytterligare ett år på betong, vilket ger balans mellan struktur och "färdigt att dricka". Vi uppskattar att svavelhalten anges på etiketten – här 55 mg/l. I glaset möts vi av röda bär, körsbär och inslag av läder, med mjuka och välpolerade tanniner. Ett prisvärt vin och dessutom härligt att de lagrar det åt oss, så att vi kan njuta av en redan utvecklad Bordeaux. Perfekt att dricka nu och kommande tre–fyra år.
Les Cailloux 2019 Aop Bordeaux Supérieur	18,50 €	Endast Merlot. Vinstockarna växer på en jordmån täckt av stora, runda stenar – <i>galets</i> – underlagret är en lerbädd som bevarar fukten och ger balans. Druvorna handskördas och sorteras omsorgsfullt. Vinet mognar ett år på franska ekfat och därefter ytterligare 18 månader på betong, vilket skapar en harmonisk struktur och gör det drickvänligt redan nu. Andreas Larsson har tilldelat vinet 91 poäng av 100. Bred attack av mogna bär, lite söt känsla och lakritstoner, med fin extraktion och mogna tanniner. Här finner man en större koncentration än i de övriga röda vinerna från Château Penin. Svavelhalten är låg, 45 mg/l jämfört med tillåtna 150 mg/l. Utmärkt att njuta av nu, men kan med fördel lagras i sex–sju år. Var med på Sommarens vinprovning hos Hjalmar.
La Fleur Penin 2022 Aop St-Emilion Grand Cru	25 €	80% Merlot och 20% Cabernet Franc. Detta är marken som Pappan köpte för 15 år sedan på andra sidan floden Dordogne och i den prestigefyllda appellationen St-Emilion. Vinstockarna är 35–70 år gamla. Handskördade druvor. Jäses på skal i 25 dagar och pressas sedan. Mognar ett år på stora och små ekfat. Granatrött vin med doft av vanilj från ek med rik, mogen röd frukt. Smaken är mjuk i attacken men utvecklas till en kraftfull och elegant avslutning. Lång och trevlig eftersmak med lite vanilj. Kan lagras i femton år. Var med på Sommarens vinprovning hos Pappa Willy.

CÔTE DE RHÔNE

Domaine du Coulet / Matthieu Barret



Aop Cornas, Visan, St Joseph

Matthieu Barret påminner om en stor nallebjörn – både till utseende och till karaktär. Han har till och med döpt två av sina viner till *Petit Ours* (Lilla Björn), ett vitt och ett rött. Från första klunken förälskade vi oss i hans viner, men det tog flera år av enträgna försök innan vi lyckades köpa några flaskor. Vid varje vinmessa provade vi, frågade – och fick nej. Från början sålde Matthieu sina druvor till kooperativet i Tain l'Hermitage, men 1998 kom hans första egna årgång. Domänen har alltid drivits ekologiskt och blev biodynamisk redan 2002. Den ligger i norra Rhône, i Cornas – en av Frankrikes mest klassiska appellationer, erkänd redan 1936. Här är det Syrah som regerar, den enda tillåtna druvan i Cornas.

Biodynamiken bygger på balans och samspel mellan växter, människor, djur och den omgivande atmosfären. Vingården ses som ett levande kretslopp där naturens rytmer respekteras i varje steg. Därför plöjer Matthieu sina vinfält med häst och mula.

EKOLOGISK, Biodynamisk & Natur

Även i källaren råder samma filosofi. Den moderna vinkällaren är byggd under jord och förbinds med ovanjorden genom, en minst sagt, rockig hiss. Här finns ingen temperaturkontroll i tankarna – varje årgång får uttrycka sig fritt genom naturens egna lagar.

Inga ekfat används sedan 2017, det är numera bara betongtankar, målade i svart, formade i diamanter eller ägg och amforor som används för att respektera den ärliga frukten. Alla hans druvor är handskördade, endast vildjäst används och alla hans viner är under 30 mg/l svavel.

Matthieu gör vin från sin egen mark i Cornas men köper även in druvor från andra odlare speciellt från södra Rhône. Hans egna viner är prydda med en nattfjäril på flaskan och de inköpta druvorna har Lilla Björn på flaskhalsen. Matthieus Syrahviner utmärker sig genom en uttrycksfull karaktär, friskhet, en förförisk lätthet och ger positiv energi. De bjuder på en livlig frukt med djup mineralitet, en elegant struktur och delikata tanniner. Ibland kan en ton av stall kännas när flaskan öppnas. Håll då vinet i en kara – le bouquet utvecklas snabbt och bjuder på mer angenäma och nyanserade dofter. Här kommer några av domänens viner de flesta med begränsat antal.

Quinquin 2022 Ardeche Blanc 18 €	80% Chardonnay och 20% Sauvignon Blanc. Vinet kommer från Ardèche – ett vilt och naturskönt departement som snarare är känt för sin skönhet än för sina viner. Regionen ligger mellan norra och södra Rhône. Druvorna är handskördade och vinet har lagrats i nio månader på ståltank. Doften är komplex med inslag av vita blommor. Smaken är mineralisk med toner av småsten, gurka och en ren, stram avslutning. Bäst att njuta inom två år. Endast 36 flaskor.
Petit Ours Blanc 2024 Vin de France 20 €	Roussanne och Marsanne är druvorna. Vinplantorna växer kring byn Visan i södra Rhône. Vinet har mognat elva månader på ståltank. Färgen är djupt gyllengul med inslag av grå nyanser. Doften är generös med toner av mandel, gula frukter och grapefrukt. Smaken är lätt pärlande, fyllig och bred, med en diskret bitterhet i avslutningen som ger extra längd. Bör avnjutas inom fyra år. Endast 36 flaskor.
Petit Ours Rouge 2024 Côtes de Rhône 17,50 €	Endast Syrah. Den röda <i>Lilla Björn</i> är välkänd i hela Frankrike. Vinplantorna växer kring kommunen Visan i södra Rhône, och vinet framställs av Matthieu från norra Rhône. Resultatet blir ett vin som förenar kraften från söder med elegansen från norr, det ger en frisk och strukturerad Syrah. Doften och smaken bjuder på mogna frukter och kryddiga toner. Ett lättdruckat vin som passar till mycket. Bör drickas inom fyra år, vid cirka 18 grader.
ZinZin 2023 Aop Côte de Rhône Visan 19€	Mourvèdre och Syrah. Ett vin från södra Rhône och kommunen Visan. Druvorna är handskördade och vinet har mognat i nio månader på betongfat. Namnet <i>Zinzin</i> betyder "lite tokig" på franska – och vinet är tokigt gott, med aromer av röda bär, körsbär, garrigue och en nypa peppar. Om vinet upplevs lätt pärlande, håll det gärna på kara. Perfekt att njuta av redan nu och under de kommande fem–sex åren. Endast 60 fl.
No Wine's Land 2023 Aop Côte de Rhône 24 €	Endast Syrah. På etiketten har <i>Lilla Björnen</i> bytts ut mot en nattfjäril – en symbol för att druvorna kommer från Matthieus egna vinplantor. Vingårdarna, som brukas med hästar och en mula, ligger mitt emellan de två prestigefyllda appellationerna Saint-Joseph och Cornas . Matthieu menar att marken här ger viner av lika hög kvalitet, och därför har han valt namnet <i>No Wine's Land</i> – en lek med att platsen ligger utanför de officiella appellationsgränserna. I glaset möts ni av en elegant, stilfull och förförisk Syrah med tydlig nordlig rhônekänsla – ett vin som nästan leder till förälskelse. Om ni uppskattar oekad Saint-Joseph, Cornas eller Côte-Rôtie, kommer även detta vin få hjärtat att slå lite snabbare. Lagg det gärna på kara. Kan lagras upp till åtta år. Endast 90 fl.
D86 2024 Aop St Joseph 28 €	Endast Syrah – vilket är obligatoriskt, eller åtminstone nästintill. Reglerna tillåter upp till 15 % Marsanne eller Roussanne, men i praktiken används de vita druvorna nästan aldrig. Klasarna avstjälkas och jäsningen sker enbart med vildjäst. Vinet har mognat på betongfat och terrakotta-amforor om 10 hektoliter. I glaset möter vi återigen denna stilfullt förförande Syrah, med inslag av viol, svarta vinbär och peppar. Det kan upplevas lätt pärlande vid öppning, men det försvinner snabbt med lite luft. Ett gott vin med lagringspotential på 10–12 år. Endast 36 fl.

Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvéeer från olika odlare. Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott. Naturligtvis går det att få andra viner från dessa odlare om ni önskar och de finns disponibla på gården.



Père Caboché Petit Caboché 2024 Igp Vaucluse 10,60 €	Endast 100% Sauvignon. Vinet är mognat på stålfat och doften är intensiv, frisk med krusbär, lite litchi och vita blommor. Munnen frisk och fruktig likaså. Ett gott vin till apéritif och getost. Bäst att dricka inom två år. Prisvärt.
Château Guilhem Chardonnay 2024 Igp Pays d'Oc 11 €	Endast Chardonnay. Maskinskördad på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Näsa med citrus och vita blommor. Generös näsa och pigg mun. Lite mer syra än 2023. En självklar och mycket effektiv Chardonnay. Bäst att dricka inom två år.
Château Guilhem Sauvignon Blanc 2024 Igp Pays d'Oc 11 €	Endast Sauvignon Blanc. Maskinskördad på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Bouquet erbjuder krusbär och fläder. Frikostig näsa och fräsch och livlig mun. Trevlig Sauvignon Blanc och dessutom prisvärd! Bäst att dricka inom två år.
Domaine de la Pointe Pieds dans le Sable Igp Landes 13 €	70% Gros Manseng, 20% Sauvignon Blanc och 10% Chenin Blanc. Vinstockarna växer i sandjord – därav namnet <i>"Fötterna i sanden"</i> . Doften bjuder på citrus, mandarin, grapefrukt och ett stänk av ananas. I smaken kommer en attack av en livlig syra, följd av vita frukter och en lätt salta i avslutningen. Bör avnjutas inom två år.
Domaine de Pothiers La Colline en Flamme 2024 IGP Landes 14,10 €	100% Chardonnay och de växer på granitjord i ett svalt klimat och skördas för hand. Vinet har jäst och mognat i sex månader på betongfat. En supercharmig doft med inslag av akaciablom, päron och vit persika. Förtjusande i munnen med härlig balans. Perfekt att njuta i gott sällskap och de närmaste två åren. Passar utmärkt till sötvattensfisk, inbakade sniglar och grodlår – enligt Romain, vinmakaren själv. Ekologisk, Biodynamiskt & Natur
Vitt Sött Château Laballe La Demoiselle 12 €	Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar utmärkt till kryddstark asiatisk eller indisk mat. Sött – men aldrig för sött – tack vare den friska syran. Smaker av exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas och mango. Perfekt till ugnsbakade äpplen, en pannacotta eller som apéritif för den som föredrar något mjukare än ett torrt vin. Men var vaksam på vad som serveras efteråt – sötma är en dominant smak! En öppnad flaska håller sig fint i kylskåp, med kork, i över en vecka.

Här presenterar vi tre viner, från två odlare: Tre viner, två själar: Romain på Domaine de Pothiers – ung, nyfiken och med eleganta toner av röda, friska bär. Michel på Borie de Maurel – "häxmannen från Minervois", vars viner bjuder på mustigare djup och mörkare frukt. Två stilar, samma njutning i glaset. Upp till er att välja.

Domaine de Pothiers Le Domaine 2023 Aop Côtes Roannaise 14,50 €	Ett vin gjort uteslutande på Gamay från en ännu okänd region. Romain, den unga vinmakaren, skapar mjuka, eleganta och luftiga viner. Druvorna handplockas från äldre stockar, där två tredjedelar avstjälkas medan en tredjedel jäser som hela klasar. Skalkontakten varar i två veckor innan vinet får mogna 8–12 månader i betong och stora ekfat. Doften bjuder på röda bär och vinbärstoner med en lätt syrlighet. I munnen är det friskt, piggt och syrligt med en livlig syra – ett vin gjort för att njutas ungt, inom två till tre år. Fanns hos Cecilia under björken på vinprovningen. Ekologisk, Biodynamiskt & Natur
Domaine de Pothiers No 6 2023 Aop Côtes Roannaise 17 €	Ett vin gjort helt på handskördad Gamay. En tredjedel hela klasar, resten avstjälkat, med tre veckors skalkontakt och pigeage. Vinet mognar knappt ett år på betong. Inledningsvis kan doften vara reducerad, men med luft öppnar sig mörka bär och lakrits. I munnen är det mjukt, runt och friskt – perfekt för den som vill undgå tanniner. Njut inom fem år, och kom ihåg: doftar det stall, håll vinet på karaff eller lufta i glaset! Ekologisk, Biodynamiskt & Natur
Domaine de Pothiers La Chapelle Aop Côtes Roannaise 19 €	Ett rent Gamay-vin från högre höjd, 520 meter över havet på granitjord. 75% avstjälkat och lagrat ett år på små och stora äldre ekfat. Doften bjuder på koncentrerade röda vinbär och kryddor, utan spår av vanilj och ek – bara ren frukt. Ett vin med koncentration och finess, klassisk i stilen och välbalanserat. Gott redan nu, men kan lagras upp till åtta år. Vi har två olika årgångar. Ekologisk, Biodynamiskt & Natur

Borie de Maurel Esprit d'Automne 2023 Aop Minervois 13,50	40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache. Handskördade och solmogna druvor. Vinet är mognat på stålfat. Ett elegant vin med mineralitet och aromer av svarta oliver, tobak, kryddor och röda bär. Avslutningen bjuder på mentol och lakrits. Len, fin balans med lite tanniner. Bör drickas vid 18 grader inom fem år. Ekologisk
Borie de Maurel La Féline 2022 Aop Minervois La Livinière 19 €	Syrah, Grenache och lite Carignan. La Livinières är den bästa marken i Minervois. Vinet visar upp en vacker purpurfärg. Vinet har mognat i minst sexton månader. Ett fylligt vin med en fin doft av svartpeppar, spiskummin och tapenade, följt med toner av timjan, garrigue och röda bär. Ett utmärkt vin till lammstek eller en rätt på kalv. Kan lagras upp till tio år. Ekologisk
Borie de Maurel Maxime 2022 Aop Minervois La Livinière 25 €	Endast Mourvèdre. Michel, häxmannen från Minervois är också en poet. Jag låter hans egna ord tala för sig här: <i>"Maxime är återhållen kraft, inre styrka och en ädelhet utan attityd. Tystlåten men djupt uttrycksfull, strukturerad men otroligt sammetslen – här möter vi Mourvèdre, Medelhavets motsvarighet till Cabernet Sauvignon, som ensam bär denna cuvée. För att druvan ska lämna sitt tystnadens skal och frigöra all sin energi krävs en terroir av rang: en amfiteater av fin lera och sand, inbäddad i garrigue, med sydvästlig exponering och en djup bädd av krossad sandsten. Gamla stockar med låga skördeuttag, manuell skörd med avstjälkning och en lång cuvaison på 20–45 dagar fullbordar bilden. Resultatet är ett stort lagringsvin – mörkt och koncentrerat, med rostade och kryddiga toner, fikon och läder i doften, som möter silkeslena tanniner och mynnar ut i en ändlös, köttig, förföriskt kryddig avslutning. Lagringspotential: utan problem upp till tio år.</i> Ekologisk
Père Caboche Châteauneuf du Pape 2023 & 2024 Aop Châteauneuf du Pape 24 €	80% Grenache, 15% Syrah och 5% Mourvèdre. Vinstockarna är 70 år. Druvorna är handskördade och vinet lagras på stora foudres à 5 000 liter i stället för små nya ekfat. Doften är tät och bjuder på björnbär, körsbär och lätt kokta jordgubbar med inslag av vitpeppar och lagerblad. Smaken är mjuk med fina tanniner, mörka frukter, lakrits och en aning kakao. Vinet vinner på ytterligare två till tre års lagring, men kan redan nu njutas på karaff. Lagringspotential 10–12 år. Vi har 42 flaskor kvar av årgång 2023, därefter går vi över till 2024.
Domaine de Cabrol Requieu 2023 Aop Cabardès 13 €	50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Detta är en ny årgång. Mörka mogna bär, timjan och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin. Det går även att få andra viner från Cabrol som Pique Nore 20, Red Notes 11,50, Blue Note 12, Vent d'Ouest/VästanVind 17,50, Vent d'Est/ Östanvind 20 och La Dérive 23 €
Franc Parler Ärligt Talat 20/21 My Wine Vin de France 14 €	Vinet kommer från endast en hektar stort vinfält på Domaine Cabrol – en plats jag har förmånen att hyra och arbeta med. Min första årgång var 2016, och sedan dess har detta lilla fält med 17 rader uppbundna Cabernet Franc blivit min stolthet och källa till både glädje och utmaningar. Vinstockarna växer som i en amfiteater, med utsikt över Pyrenéerna och en olivlund – en plats som inte bara ger druvor, utan även en unik känsla av ro och skönhet. Skörden är alltid ett hjärteprojekt, som fullbordas tillsammans med familj och vänner. Det här är ingen storskalig produktion – snarare kärleksfull liten cuvée, där varje årgång speglar platsen, druvan och årets villkor. Här presenterar jag två (eller snarare tre) olika årgångar:
Franc Parler Ärligt Talat 2019 My Wine Vin de France 14 €	2019: En gång något sluten och kantig, men har med tidens hjälp öppnat upp sig och utvecklat en charmig rökighet, vilket gett vinet en bra karaktär. 2021/2022: Mer uttrycksfull med mogna mörka bär, kraftigare struktur och tydligare tanniner i finalen, ett vin som passar utmärkt till en entrecôte eller andra goda köttätter. Det är inte enkelt att vara vinodlare, men passionen och platsen gör det värt allt.
Françoises My Wine 2022 Vin de France 15 €	Här kommer Françoises – ett nytt kapitel, fött ur samma jord som Franc Parler. Från två rader Grenache, skapade jag en pied de cuve – ett första andetag för att väcka jäsningen till liv. Två dagar senare lades hela klasar av Cabernet Franc varsamt ovanpå, så att varje druva fick jäsa inifrån, i sitt skal, i egen takt. Frukten fick tala först, med djup röst. Året därpå, 2023, upprepade jag samma vinifiering – men den här gången lät jag en Syrah från Cabrol inleda dansen. Resultatet? Två viner som ville stå på egna ben. För olika för att gömma sig bakom Franc Parler, men för sanna för att blanda med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt.
Françoises My Wine 2023 Vin de France 15 €	Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner. Françoise 2023 rör sig i mörkare toner – svarta vinbär, oliver, med mindre tanniner men en pepprig skärpa som väcker sinnet i finalen. Två årgångar. Två uttryck. Samma själ.



ELD VINER

Det är med tungt hjärta jag introducerar en ny kategori i VinBladet: *Eldviner*.

Namnet låter kanske som kryddiga viner att njuta av till grillen, men verkligheten är mycket tyngre. Det handlar om viner från vinodlare som drabbats hårt av sommarens bränder.

Totalt brann omkring **17 000 hektar** mark i flera omgångar, varav cirka **1 500 hektar vinodlingar** förstördes. Över **200 vinodlare** är berörda. Bland dem finns två av våra egna vänner:

Rémi Jaillet, som ni kunde läsa om i Sommarens VinBlad, och **Sophie på Clos de l'Anhel**.

För att stötta dem har vi beslutat att alltid inkludera minst ett av deras viner i denna kategori. Mer än någonsin behöver de vårt stöd – och mer än någonsin kan vi visa det genom att köpa och dricka deras viner. Tyvärr kommer ingen av dem kunna skörda något alls i år.

Sophie skriver så här:

Den 5 augusti, på mindre än en timme, förvandlades Clos de l'Anhel till ett sår i landskapet: vinrankor förtärda av lågorna, träd reducerade till aska, jorden naken och svart.

En ekologisk, mänsklig och ekonomisk tragedi har drabbat den region jag håller så varmt om hjärtat – Les Corbières.

Nu behöver vi ert stöd mer än någonsin. Det enda jag kan ge er idag är en stund av glädje i ett glas, genom mina viner. TACK. Sophie

Clos de l'Anhel
Lolo
2024
Aop Corbières

15 €

Sophie har förlorat alla sina vinrankor och kommer inte längre att kunna göra vin. Hon var särskilt känd för sina gamla och stolta Carignan-stockar – och för henne finns det ingen mening med att plantera om.

Därför har jag valt att presentera just denna cuvée i Höstens VinBlad. Jag tror att det är det vin som först kommer att ta slut på gården – och som aldrig kommer tillbaka. 70% Carignan, 15% Grenache 10% Syrah och 5% Mourvèdre.

Av vinet utgörs 60 % av det pressade vinet från dessa druvor, och till det adderar Sophie 40 % Carignan-juice innan pressning. Är ni med? Carignan-stockarna var mellan 40 och 84 år gamla. Syrah 32 år och Grenache 35 år. Generös attack med mörka bär, körsbär och mogna björnbär. I mitten och avslutningen framträder mjuka men tydliga tanniner. Det är ett vin som är gott att dricka redan nu, men som också klarar fyra års lagring. Ett utmärkt höstvin.

Remi Jaillet
Montadou de Feiho
2023
Aop Corbières

20 €

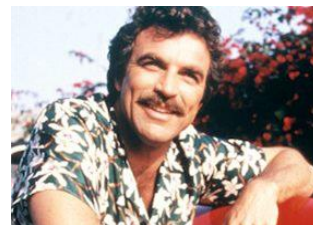
70% Syrah och 30% Carignan. Syrah-druvorna kommer från en sval, vindutsatt jordmån där bären mognar långsamt och blir små och koncentrerade. De skördas sist av alla på gården. Macerationen med skalen varar i minst sex veckor, vilket ger ett vin med djup och struktur. Produktionen är liten – omkring 2500 flaskor per år. Färgen är mörkt rubinröd, nästan svart. Doften öppnar med toner av lakrits, smörkola och mörk choklad, följt av björnbär och inlagda körsbär. I munnen är vinet generöst och fylligt, med en lång och ytterst trevlig avslutning. Låt gärna vinet luftas i karaff en timme före servering – det lyfter fram komplexiteten ytterligare. Ett utpräglad matvin, perfekt till anka med rödvinssås, en väl pepprad entrecote, svamprisotto, ugnsbakad aubergine eller en klassisk Parmigiana. Drick det nu – men det kommer att vinna i djup och elegans om du har tålamod att lagra det ytterligare 3 till 8 år. Prisvärt vin.

Magnum!

Kommer ni ihåg Tom Selleck i serien Magnum med sin röda sportbil, sin brittiska majordome Higgins, sin sexiga mustasch och flygande rosa flamingos?

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar.

Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet. Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet. Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan. Några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.



Vit:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €

Röda:

- ❖ Alma Cersius, In Vino Erotico 22 €
- ❖ La Négly, La Falaise 50 €
- ❖ Domaine Senat, La Nine 40 €

Bubbel :

- ❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle 35 €



DOMAINE DE J. LAURENS

Crémant de LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske kräver inte varje fest en Champagne – men ibland vill man ändå ha något som sprudlar.

Vi presenterar stolt en Limoux från en 30 hektar stor vingård, belägen tre mil söder om den förtrollande medeltidsstaden Carcassonne.

Faktum är att det finns dokumentation på att mousserande vin tillverkades här redan år 1544 – över ett sekel innan Dom Pérignon ens föddes. Legenden säger att han smakade det pärlande vinet i klostret Sainte Hilaire, endast två mil från Laurens, och där föddes hans berömda inspiration.

Domaine Laurens producerar enbart mousserande vin – Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården grundades 1980 av champagneodlaren Michel Dervin. Sedan 2002 drivs den av Jacques Clavel, som tillsammans med sina trogna medarbetare har byggt upp en livlig, bubblande verksamhet med kunder i både Frankrike och resten av världen. Alla druvor handskördas, och resultatet är strålande – år efter år.

Och ärligt talat: inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

Crémant de Limoux tillverkas enligt exakt samma metod som Champagne – den stora skillnaden är var vinrankorna växer.

Le Moulin
Aop Blanquette de Limoux

13 €

Blanquette är den traditionella appellationen från Limoux. Denna cuvée är gjord på den traditionella druvan "Mauzac", som har den speciella egenskapen att ett fint vitt ludd bildas på dess blad. När vinden blåser ser vinrankorna vita ut, vilket gett upphov till namnet Blanquette. En druva med friskhet och elegans och aromer av grönt äpple, akaciablommor och aprikos. En cuvée som är perfekt som aperitif tillsammans med toast eller som förrätt med Granny Smith-äpplen, avokado och lax.

La Rose No 7
Aop Crémant de Limoux

16 €

60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir. No 7 är en bubblande rosé med en aptitretande färg. Bra balans mellan frukt, fyllighet och friskhet. Prova den till rosa-tonade rätter som räkor, lax, tarama, jordgubbar eller apéritif. Bäst att dricka inom två år.

Graiménous Aop Crémant de Limoux 14,40 €	60 % Chardonnay, 30 % Chenin Blanc, 5 % Mauzac och 5 % Pinot Noir – en frisk och mjuk cuvée med toner av citrus och sol. En bubblande charm från södra Frankrike. Elegant, lättdrucken och sprudlande av liv. En "skumpa" att njuta kall – läskande, okomplicerad och oemotståndlig. Dricke gärna inom två år. Prisvärd och omtyckt – ett vin som får alla att le.
Clos de Demoiselle Aop Crémant de Limoux 16 €	60 % Chardonnay, 25 % Chenin Blanc och 15 % Pinot Noir. En Crémant med själ, djup och elegans. Från äldre vinrankor och med extra kärlek i varje steg av vinmakandet. Resultatet: en Crémant med kraft, komplexitet och förvånansvärt mycket lik sin ädla kusin, Champagne. Charmerande bubblor, en fin kropp med brödighet och frisk citrus i balans. Ett bubbel som man ofta tror är en Champagne i blindprovningar – men utan dess prislapp. Mycket bubbel för pengarna. Mycket glädje i glaset.
Domaine de Pothiers Eclipse 2023 Aop Vin rosé mousseux 19 €	Detta förföriska rosébubbel kommer från Romain på Domaine de Pothiers i Loiredalen, där han odlar sin favoritdruva Gamay. Druvorna handskördas och pressas varsamt direkt. Innan jäsningsen avslutas tappas vinet på flaska, och det är den sista jäsningsen som skapar de naturliga bubblorna. Metoden kallas <i>Pétillant Naturel</i> (även <i>Pét-Nat</i> eller <i>méthode ancestrale</i>). Resultatet är <i>Éclipse</i> – glada, livliga bubblor som väcker aptiten eller avslutar en vinskördarkväll. En cuvée full av njutning, med delikata bubblor, en fin balans mellan torrt och mjukt, och dofter av rabarber och jordgubb.



CHAMPAGNE

Champagne GREMILLET & GERBAIS

CHAMPAGNE

Lutte Raisonnée

Man kan tycka vad man vill om fransk politik – men Champagne, det kan de. Champagne Gremillet är inte bara ett bubbel med finess – det är även det som serveras på Elyséepalatset vid officiella tillställningar. Dessutom finns den på glas i över 50 ambassader världen över, därav namnet.

Hur hamnade den i VinBladet? Tja, också av politiska skäl. Min före detta svägerskas pappa råkar känna ägaren. Och som det ofta blir i vinvärlden, ledde det till en blindprovning i svärfamiljens sällskap, där fem olika champagner radades upp i glaset. Resultatet? Oavgjort mellan Gerbais och Gremillet. Och ibland säger smaken mer än politiken.

Gremillet Champagne Gremillet Ambassadeur Aop Champagne ½ Fl 18,50 € Fl 32 € Mgn 65 €	Ambassadeur – en Champagne med internationellt anseende och diplomatisk charm. 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Tidigare gick denna cuvée under namnet Sélection, men numera bär den namnet Ambassadeur – en hyllning till dess globala roll. Den serveras på över 50 ambassader världen över, och passar lika väl till stora mottagningar som till små, festliga stunder. Doften bjuder på toner av persika, hagtorn, päron och aprikos – inbjudande och elegant. I munnen följer rostade nyanser med en diskret kryddighet som ger struktur och liv. Med en sockerhalt på 9 g/l är detta en Champagne som gör sig utmärkt som apéritif – eller vid midnattsslaget, när glaset höjs och bubblorna dansar.
--	--

EPICERIE FINE

Delikatesser		Oliver & Olivolja	
Confit de Canard , 2 lår	20 €	Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Confit de Canard 4 lår	28 €	Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk	68 €
Rillettes pur Canard 180 gr	6,50 €	Oliver från Minervois Lucques 420 gr	10,50 €
Gésiers de Canard skivade 400gr	9 €	Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Tre olika franska terriner	11 €	Vin Karaff ” Le Graal”	28 €
Foie Gras hel 125 gr	16 €		

Höst Paket

I varje VinBlad gör vi ett vinpaket för er som inte vill läsa så mycket om vin utan litar på vår förmåga att plocka fram prisvärda, goda, riktigt gjorda viner.

innehåller 18 röda charmiga

6 x Excess
se text Château Penin

6 x Lolo
se text Eldviner

6 x St Cécile
Se text Château l'Engarran

234 €

Sista datum för beställning 28 september

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

Det enda som krävs är att ni är över 20 år fyllda.

Gå in på vår hemsida www.pinotnoir.fr och gör beställningen eller skicka per mail till:

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- Priserna inkluderar transportkostnad för upphämtning i Svedala.
- Efter beställning kan ni betala direkt med kort eller få faktura på mail.
- Vinerna blir hämtade på vingården och sedan skickade till Sverige

Hemleverans till övriga Sverige (förutom Skåne och Växjö) tillkommer enligt följande:

upp till 24 flaskor 40 € / < 60

flaskor 80 € / < 90 flaskor 108 € / < 120 flaskor 142 € / < 500 flaskor 160 €

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR EN SKÖN HÖST!!

från oss alla My, Larne, Willy