

VINBLAD Sommar 2026

Bonjour Vin Vänner

Här kommer årets ”Sommarprat” från P1 i Saint Papoul...

Det finns människor som drömmer om att flytta till exotiska öar, pulserande storstäder eller avlägsna bergsbyar. Själv har jag för längesedan gett upp sådana planer. Jag har nämligen blivit hopplöst beroende av Frankrike och den franska livsstilen. En av anledningarna till att ni läser mina VinBlad.

Det började för många år sedan med vinerna. Min första vistelse i **Bourgogne** väckte en nyfikenhet som snart utvecklades till en passion för både vin och gastronomi. Ett glas Bourgogne här, en flaska från Loire där, och plötsligt var jag fast. Men med tiden insåg jag att det inte bara var vinerna som fångat mig. Det var hela den franska livskonsten.

Kanske är det just det jag tycker så mycket om med Frankrike.

Förmågan att göra vardagen lite mindre vardaglig. Att ge tid åt det som egentligen betyder mest: människor, samtal, mat och vin.

Ta bara de vänliga kindpussarna som ersätter det svenska handslaget. Så mycket trevligare än ett avmätt ”hej” på några meters avstånd. När man möts och när man skiljs åt blir kindpussarna som en versal och en punkt i en mening – de markerar att mötet börjar och att det är dags att ta farväl.

Som så mycket annat i Frankrike varierar traditionen beroende på var man befinner sig. Jag passar på att påminna om att Frankrike har mer än **trehundra** olika AOP-ostsorter. I Paris ger man två pussar och börjar på höger kind. Här i Languedoc är antalet detsamma, men man börjar på vänster sida, vilket ibland kan leda till att pussen hamnar farligt nära läpparna. I Montpellier ska det vara tre och i Bourgogne fyra. Vissa pussar mest i luften medan andra lägger stor omsorg vid att läpparna faktiskt nuddar kinden.

En annan tradition som jag inte längre kan leva utan är aperitifen. Jag har tidigare skrivit om denna underbara franska institution som kan pågå från tjugo minuter till flera timmar – även om de riktigt långa tillställningarna snarare får betraktas som maraton aperitifer. Det är under aperitifen som alla pratar med alla. Här diskuteras politik, kärlek, väder, mat, vin och livet. Inga krav, bara umgänge. I Frankrike tycks man ha förstått något som vi andra ibland glömmer bort: att njutning inte behöver vara komplicerad. En bit ost, ett gott bröd, några vänner och en flaska vin kan vara fullt tillräckligt för att göra en underbar dag eller kväll.

Sedan hjälper det förstås att landet är fyllt av charmiga vinodlare som med passion, envishet och en gnuttu galenskap skapar viner som berättar historier om sina platser, människor och som gör riktigt gjorda viner. Som ni säkert förstått, har jag inga planer på att lämna Frankrike. Jag är alldeles för förtjust i kindpussar, apéritifer, god mat och viner med personlighet. Och om sanningen ska fram finns det betydligt värre beroenden att leva med.

Vi önskar er en skön läsning med Sommarens VinBlad och finns som alltid nära till hands om ni vill prata vin. Glöm inte att **fortsätta upptäcktsresan** på hemsidan. I VinBladet visar vi bara ett urval av alla de viner som väntar på er. För första gången har ni möjlighet att beställa **nästans allt** som finns på lager i St Papoul. Det innebär chansen att hitta både nya och gamla favoriter och några väl lagrade skatter. Vissa viner finns bara i ett fåtal flaskor, så tveka inte för länge om ni hittar något som lockar. Många fina Bourgogneviner!

Håll utkik efter märkningen ”Perfekt att dricka nu!” – där gömmer sig några viner som är i sina allra bästa ögonblick.



My, Petra, Larne, Willy, Alexander, Hjalmar

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Clos de Féés

Aop Côtes de Roussillon

Lutte raisonnée

Är en vingård som skapades 1998 av Hervé Bizeul. Hervé var fram till dess en mat och vinskribent på fransk TV och levde i Paris. På våren 1997 gjorde M. Bizeul ett reportage om Vinodlingarna i Roussillon. Roussillon ligger långts ner i sydvästra Frankrike, den del av landet som gränsar med Spanien och Medelhavet. Efter en intervju med vinprovning tillsammans med odlarna frågade en av dem om Hervé ville se vinfälten. De körde den äldre gamla bilen upp ovanför byn Vingrau, här stannade vinodlaren till. Hervé blev andlös när han såg platsen och hans första tanke var: OM det finns féer på den världsiga jorden bor de här!



När han kom tillbaka till Paris med bilar, oväsen, avgaser, köer, små utrymmen fick Hervé svårt att andas igen men av betydligt andra skäl. Han bestämde sig för att "byta liv". Han gav upp sitt liv som skribent och journalist och flyttade ner till Vingrau. Hervé säger: "Jag tänkte inte efter, jag bara följde min instinkt.

De första åren var tuffa. Alla livets erfarenheter har hjälpt mig att bli den vinodlaren jag är i dag." I början delade han en vinkällare med en annan odlare, bönade banken om lån vid flera tillfällen och skötte de första sju hektaren på de mest rudimentära medel. Hervé letade och köpte gamla vinfält på olika platser med för honom rätt solriktning till en början, senare började han även plantera.

Vinden började vända på tidigt 2000-tal. 2001 var den första årgången av "La Petite Siberie" Hervé hade ju sina kanaler inom journalistiken och eftersom hans viner var omtyckta gick det fort till Clos de Féés blev en erkänd vingård. Det fanns sommelierer som sade att La Petite Siberie var bland de tjugo bästa vinerna i Frankrike. 2005 skrev Revue de Vin de France att Clos de Féés var den bästa vingården i hela Roussillon och hans vin blev uttagen till en mycket prestigefylld blindvinprovning i Paris.

Jag kände naturligtvis till Clos de Féés, några av deras viner och rykte sedan länge. Vi drack ofta Les Sorcières när vi var på restaurang. Men för mig var det inte en vingård för VinBladet. Hervé är känd för att vara en kaxig man, business-orienterad, översittaraktig och med ganska dyra viner. Mycket annorlunda jämfört med vår kära Raymond! Men efter att jag hört talas om hans projekt Pinot Noir av flera franska VinVänner, började min nyfikenhet växa fram. Att plantera Pinot Noir i det varma Roussillon är mer än kaxigt enligt min mening.

När var vi på vår favoritsommarrestaurang, Chez Biquet. Biquet (som restaurangägaren heter) frågade om jag kände Hervé Bizeul. Bara några av hans viner svarade jag och nästa fråga från Biquet var: "Har du provat hans Pinot Noir?!" Nej, inte än svarade jag med himlande ögon och sade att det inte kan vara lätt att göra bra Pinot Noir i ett så varmt klimat. Biquet sade: " -Du måste prova hans Pinot Noir!". Och drog med mig till bordet där Hervé satt och åt lunch med sin importör från Singapore. Vi pratade en stund och bestämde att jag skulle komma och hälsa på i Vingrau. Jag åkte dit en tidig morgon och samtliga viner var imponerande med högklassig stil. Efter vinprovningen kom Hervé och vi tog bilen för att åka ut och titta på vinodlingarna och Fé-landskapet. Som ni förstätt så blev jag övertygad om Hervé, hans inställning, hans viner. Visst är han kaxig men det kan man få lov att vara med så aktningsvärda viner. Tyvärr finns förnärvarande inga av hans Pinot Noir tillgängliga.

Les Sorcières Blanc

2025

Aop Côtes de Roussillon

16,50 €

Vermentino, Roussanne och Maccabeo samsas i denna charmfulla cuvée. De två förstnämnda druvsorterna planterades 2011, medan Maccabeo kommer från gamla stockar med rötter som sträcker sig ända tillbaka till 1945. Namnet *Sorcières* betyder "häxor", men vinet förför snarare än förhäxar. Jäsningen sker uteslutande med naturlig vildjäst och vid låg temperatur för att bevara vinets fräschör och aromatiska precision. Doften är omedelbart tilltalande och får en att längta efter soliga sommardagar, med generösa toner av persika, vita blommor och mogen citrus. I munnen är attacken livlig och lätt pärlande i sitt uttryck. Frukten är ren och frisk med en ovanlig spänst för ett sydfranskt vin. Avslutningen präglas av en läskande citrus som inbjuder till nästa klunk. Ett vin att njuta av ungt, gärna inom de närmaste två åren.

Vielles Vignes Blanc

2024

Aop Côtes de Roussillon

33 €

Vinet heter Gamla Stockar. Och det är en 100 år gammal Grenache Blanc som presenterar 90% av vinet! 10% är Grenache Gris som också är gamla, men lite yngre. Alla druvor är handskördade och kommer in i källaren med kylbil, Den vita Grenachen vinifieras i ståltank vid låg temperatur och den gråa Grenache i gamla ekfat med "battonage" (omrörning av jästfällningen) i sju till åtta månader. Näsan är lite stängd till en början men sedan kommer persika, vita blommor, gentiana, färskmandel. Munnen är elegant, lång och stor volym. Ett gastronomivin som gärna vill ha sällskap med mat lagad med kärlek. Varför inte en piggvar? Kan lagras upp till fem år.

<p>L'Apprentie Sorcière Rosé 2025</p> <p>Aop Côtes du Roussillon 15 €</p>	<p>L'Apprentie Sorcière görs på en blandning av ung Grenache Noir och gamla Carignan-stockar på svart skifferjord, kompletterad med Syrah och Mourvèdre. Druvorna handskördas tidigt på morgonen för att bevara fruktigheten och hålla alkoholhalten låg. I glaset möts man av en lysande rosa färg. Doften är inbjudande med röda bär, litchi, rabarber och rosa grapefrukt. I munnen är vinet förvånansvärt generöst med en fast textur som man sällan finner i en rosé. Finalen är frisk och lätt kryddig med en fin mineralisk spets. Perfekt med sommarmat. Serveras vid 9–11°C. Drickes med fördel inom tre år.</p>
<p>Modeste 2025</p> <p>IGP Côtes catalanes 13 €</p>	<p>Troligtvis på grund av att Hervé är känd för att göra "elitviner" har han börjat göra Modeste. Texten på etiketten berättar det på ett poetiskt vis. 60 % Grenache, 20% Syrah och 20 % Carignan. Vinplantorna är unga och växer på en rikare jordmån och ger mer avkastning. Vilket ger ett lättare och fruktigare vin. Kort skalkontakt, snabb jäsning och tidig buteljering. Ljust vin, friska bär och blommor i näsa. Ett luftigt vin. Bör drickas inom två år och till lätt mat eller som aperitif. Är med i Sommarens Paket.</p>
<p>Les Sorcières Rouge 2025</p> <p>Aop Côtes du Roussillon 16,50 €</p>	<p>50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan. Syrahn är yngre än 25 år men de andra två är mellan 40-80 år. Sorcières betyder häxor. Först kyls druvorna ner innan jäsningen långsamt går i gång i ståltankar. Endast vildjäst. Näsan är väluppfostrad med röda bär, garrigue och lite laktos till en början. Munnen är lika sällskaplig och uppför sig som en gentleman. Bra vin i fin, mjuk balans. Bör drickas inom fem till sju år.</p>
<p>Vieilles Vignes Rouge 2022</p> <p>Aop Côtes du Roussillon 33 €</p>	<p>Detta vin är en sammansättning av vingårdens äldsta vinstockar, samtliga mellan 50 och 100 år gamla. Druvblandningen består av 50 % Grenache och Lladoner Pelut – en nära släkting till Grenache – samt 35 % Carignan och 15 % Syrah. Samtliga stockar växer på sluttningar där låga skördeuttag ger druvor med stor koncentration och karaktär. Druvorna avstjälkas före en långsam jäsning som pågår i 20–25 dagar. Därefter lagras vinet i ett år på ekfat som använts till ett eller två tidigare viner, utan luftning, för att bevara fruktens renhet. Doften är harmonisk och nyanserad, med den första antydning om storhet som kännetecknar verkligt ambitiösa viner. Här finns både djup, komplexitet och balans. Vinmakningen är oklanderlig och resultatet ett vin med koncentration och lagringspotential. Vinet kan utan problem lagras i upp till tio år, men den som har tålamod att vänta tre till fyra år kommer att belönas med ännu större komplexitet och elegans.</p>
<p>Un Faune avec son Fifre 2020</p> <p>Igp Côtes catalanes 38 €</p>	<p>80% Cabernet Franc, 20% Merlot. Huvudsakligen gjort på Cabernet Franc som odlas på kalkrika jordar, nordexponerad vid foten av en kalkstensklippa i Vingrau i Pyrenéerna. Exponeringen begränsar direkt solljus och ger en långsam mognad snarare än koncentration. Färgen är djupt granatröd. Doften bjuder på välmogna röda frukter, ugnsbakad röd paprika och diskreta mineraliska toner. I munnen är vinet lent och distinkt med eleganta men väl integrerade tanniner, en frisk salinitet och en lång, elegant avslutning. Lägg på karaff gärna en timme före servering. Kan lagras minst fem år till.</p>
<p>La Petite Siberie 2024</p> <p>Aop Côtes du Roussillon 200 €</p>	<p>Det är detta vinet som gjort Clos de Féés så känt. Till en början endast Grenache som kommer från ett enda vinfält där det blåser en kall nordanvind 200 dagar om året. Skalkontakt i tjugo dagar på betongtank sedan förs det över till nya ekfat. Under mognaden fylls det på med Mourvèdre och Syrah som vid färdigt vin presenterar cirka 7%. Ingen filtrering. Jag provade det på gården. Imponerande vin med stor koncentration. Vinner självklart på att lagras och kan lagras upp till tjugo år.</p>



BOURGOGNE

Domaine Seguin Manuel



Aop Bourgogne

Ekologisk & Delvis biodynamisk

Thibaut Marion är inte bara en av Antoine Oliviers allra närmaste vänner – han var också arvtagare till det anrika Bourgognehuset Chanson I Beaune.

Efter flera år i familjeföretaget valde Thibaut tillsammans med sin far att sälja vinhandeln för att följa en egen vision. År 2004 förvärvade han den historiska négociantfirman Seguin Manuel, grundad redan 1824, vars källare fortfarande ligger mitt i hjärtat av Beaune. Målet var enkelt och tydligt, att lämna den storskaliga produktionen bakom sig och i stället skapa viner med större personlighet, precision och tydligare uttryck för sitt ursprung.

Från de ursprungliga vingårdarna i Savigny-lès-Beaune har egendomen successivt vuxit och omfattar idag parceller i några av Bourgognes mest eftertraktade appellationer, däribland Beaune, Puligny-Montrachet, Pommard, Meursault och Vosne-Romanée.

Domänen förfogar idag över drygt åtta hektar vingårdar som odlas enligt ekologiska principer, utan kemiska bekämpningsmedel. Sedan årgång 2015 är egendomen officiellt ekologiskt certifierad, och delar av arbetet bedrivs även enligt biodynamiska metoder.

I vingårdarna plöjs jordarna för att stimulera det mikrobiologiska livet, främja djupa rotsystem och naturligt begränsa ogrästillväxten. Allt arbete utförs för hand och varje "parcelle" skördas först när druvorna nått perfekt mognad. Även i källaren råder samma respekt. Med varsam hand och minimal intervention låter Thibaut varje terroir komma till tals. Vinerna får mogna på franska ekfat och filtreras endast mycket lätt vid buteljeringen för att bevara naturliga aromer, struktur och karaktär.

Vi har följt Thibauts arbete under många år och imponerats av den reguljära kvaliteten och den underbara känslan för terroir som finns i hans viner. Därför är vi särskilt stolta över att kunna presentera ett litet men noggrant utvalt sortiment av hans cuvées.

Pouilly Vanzelles « Vieilles Vignes »

2023
Aop Pouilly Vanzelles
30 €

Endast Chardonnay. Pouilly-Vanzelles ligger precis intill det mer kända appellationen Pouilly-Fuissé i Mâconnais, med liknande jurassiska ler- och kalkjordar. Gamla Chardonnay-stockar från en östvärd parcell halvvägs upp på kullen. Jäsning och ett års mognande på jästfällning i ekfat. Färgen är blekt guldgul. Doften bjuder på mogna sommarfrukter, päron, persika och lite rostade brödtoner. Citrus och lite smör. I munnen lyfter en spänd och salt stomme fram frukten, och avslutningen bär på rostade nyanser återigen. Komplex och elegant. Dricks inom fem till sju år.

Montagny 1 er Cru « Vigne du Soleil »

2024
Aop Montagny 1 er Cru
32,50 €

Endast Chardonnay från kalk- och lerjordar i Montagny. Druvorna handskördas och vinet lagras tolv månader på franska ekfat. En klassisk vit Bourgogne på Chardonnay från kalk- och lerjordar i Montagny. Doften är generös med persika, mirabeller, aprikos och en elegant mineralitet. I munnen är vinet friskt, harmoniskt och smekande lent med fin balans mellan frukt, syra och ekfatlagring. Avslutningen drar ut på tiden och har med kalkiga toner. Ett vin som redan idag ger stor njutning men som också har några fina år framför sig. Kan lagras ytterligare fem till åtta år.

Savigny les Beaune « Vieilles Vignes »

2023
Aop Savigny les Beaune
36 €

100% Pinot Noir från tre parceller med mer än 50 år gamla stockar på ler och kalk jord. Handskördade och varsamt sorterade druvor, 16 dagars jäsning i stora ekfat och 12 månaders mognande därefter i små ekfat. Färgen är djupt rubinröd och lysande. Doften är mogen och generös med röda frukter, körsbär och lite sötlakrits. I munnen är vinet harmoniskt och gourmand med en identitetsfull textur, rundade tanniner och en aromatisk renhet som bär hela vägen till finalen. Öppnas gärna en halvtimme före servering. Dricks med fördel inom fem till sju år.

Vosne Romanée « Aux Communes »

2023
Aop Vosne Romanée

78 €

Aux Communes ligger i hjärtat av Côte de Nuits, i närheten av Bourgognes mest legendariska climat La Tâche och Romanée-Conti. Bruna ler och kalkjordar. Handskördade druvor, 16 dagars maceration, följt av 16 månaders mognande i små ekfat varav 25% är nya. Färgen är djupt rubinröd. Doften är anmärkningsvärt fin med körsbär, jordgubbar, mörka frukter, diskreta kryddtoner och en hint av skogsundervegetation den typiska Vosne-Romanée-signaturen. I munnen bär välformade tanniner den aromatiska tråden hela vägen till en lång, elegant avslutning. Kraft och subtilitet i samma glas. Dricks med fördel inom sju till tio år och i underbart sällskap

Domaine Jean René Nudant

Aop Bourgogne

Lutte raisonnée

Ibland är livet både överraskande och ologiskt. Nyligen upptäckte jag en märklig och svårförklarlig lucka i mitt vinliv. Sedan jag startade företaget 2004 har jag skrivit fyra, ibland fem, VinBlad om året. Det innebär närmare hundra utgåvor, och ändå har jag aldrig skrivit om Domaine Jean René Nudant!

Det är egentligen oförklarligt. Jean René var nämligen en av de allra första vinodlare jag lärde känna och en av dem som väckte min passion för Bacchus förtrollande universum.

Vi träffades första gången i Bourgogne under en fantastisk vinvandring där man promenerar genom vinfälten, stannar till för att prova vin, äta gott och lyssna på musik. Vandringen pågår hela dagen, och det var vid näst sista stoppet, i Jean Renés vingård Notre-Dame de la Chapelle, som vi möttes. Jag gick tillsammans med en av mina bästa väninnor, Anneli, och vi blev fullständigt förförda av Jean Renés viner till långt in på kvällen. Hans Pinot Noir-viner var oemotståndliga enligt våra minnen.

Någon månad senare träffades vi igen i Paris. Anneli och jag lagade doradefisk inbakad i salttäcke medan Jean René kom med sina viner och en vän.

Även den kvällen blev oförglömlig. Det enda mindre lyckade var att Annelis generösa användning av salt gjorde att lägenheten bokstavligen var saltad i flera månader efteråt. Det såg nästan ut som om en mindre tsunami från Svarta havet hade dragit fram genom det 13 arrondissementet. Detta måste ha varit någon gång mellan 1998 och 2000.

Sedan dess har vi besökt Domaine Nudant och provat deras viner vid ett flertal tillfällen. Några enstaka cuvées har genom åren fått plats i VinBladet, men hela egendomen har aldrig presenterats. Helt oförklarligt! I dag är det Guillaume, Jean Renés son, som ansvarar för vinmakningen. System Aurélie sköter verksamheten på kontoret. Jean René är fortfarande aktiv på gården, men det är inte längre han som fattar de avgörande besluten i vinkällaren. Egendomen omfattar 16 hektar, med källaren belägen i Ladoix-Serrigny strax norr om Beaune. Viner produceras från vingårdar i både Côte de Nuits och Côte de Beaune, och samtliga odlingar sköts enligt principerna för lutte raisonnée.

Vi har alltid uppskattat Jean Renés viner, men sanningen är att de har vunnit ytterligare i finesse, precision och elegans sedan Guillaume tog över rodret. Innan han återvände till familjeegendomen arbetade han hos andra producenter, bland annat på Nya Zeeland. Vilket gjorde att han kunde skörda och vinifiera två gånger per år – en gång "down under" och en gång hemma i Bourgogne – vilket gav honom mer erfarenheter och nya perspektiv. Både far och son har samma varma, nyfikna och lite busiga blick. De förenar gedigen kunskap med en smittande livsglädje och en ovanlig ödmjukhet inför både hantverk och naturen. Kanske är det just den kombinationen som gör att deras viner känns så levande och personliga. Här följer ett litet urval av deras viner.



Aligoté

2024

Aop Bourgogne Aligoté
16,50 €

Med rätta händer i Bourgogne kan druvan Aligoté visa en stor dimension. Nudants version är ett bevis på det: elevage på fat ger en komplexitet och rundhet som går långt bortom det man vanligtvis förväntar sig av appellationen.

Färgen är klar och ljus. Doften bjuder på citrus och vita blommor med en fin mineralisk underton från kalksten. I munnen är vinet friskt och livligt med en remarkabel längd och en törstsläckande karaktär som gör det svårt att sätta ner glasets. Serveras vid 9–11°C. Dricks med fördel inom tre år.

Ladoix Blanc

2022

Aop Ladoix Blanc

34 €

100% Chardonnay från Ladoix-Serrigny, vinifierat och lagrat i 12 månader i ekfat enligt gårdens tradition för att terrorien ska komma till sin rätt.

Näsan är komplex med kvitten, päron och vita blommor. I munnen är vinet runt och generöst med noter av päron, kvitten och fikon. Rent och precist med den mineralitet som kännetecknar Nudants vita viner. Att njuta nu och fem år framåt.

Ladoix 1^{er} Cru « Les Grechons »

2023

Aop Ladoix 1^{er} Cru

43,50 €

Les Gréchons är en av elva Premier Cru appellationer i Ladoix. Endast ett fåtal vinodlare har turen att dela på knappt 62 hektar. Nudants parcell vätter mot öst och är belägen på 360 meters höjd. 40-åriga Chardonnay-stockar planterade på vit mörk jord. Bara 4 000 flaskor per år. Hela klasar pressas direkt, jäsning sker med naturlig vildjäst i fat varav 30% är förnyas varje år. Elevage 12 till 14 månader innan den sätts på flaska.

Färgen är gyllengul. Doften är komplex med vita blommor, gula frukter, brioche och en fin ton av flinta. I munnen är balansen mellan fetma och syra nästan perfekt generöst och friskt på samma gång, med noter av hasselnöt, kvitten och persika och en lång mineralisk avslutning. Drickes inom sex till sju år.

Meursault
« En Narvaux »
2023
Aop Meursault

80 €

100 % Chardonnay. Magnifik terroir! Välmogen chardonnay med smöriga och blommiga toner, fint understödda av en väl integrerad och tydlig ekfatskaraktär. Smaken är fyllig och koncentrerad med en vacker syra som ger energi och precision, medan en elegant bitterhet i avslutningen bidrar till struktur och längd. En mycket fin tolkning av detta stora terroir och mytiska appellation. Stort, gott vin med mycket kraft. Kan med fördel lagras i 6–7 år eller ännu längre.

Ladoix 1^{er} Cru

« Les Buis »
2023

Aop Ladoix 1^{er} Cru

44 €

Endast Pinot Noir. De cirka 40 år gamla Pinot Noir-stockarna växer på en liten parcell om knappt en hektar, belägen på 340 meters höjd med perfekt sydläge. Jordmån består av en klassisk blandning av lera och kalksten. Vinifieringen följer husets tradition med kall förmaceration, långsam jäsnings och därefter 12–15 månaders élevage på ekfat, där en tredjedel av faten förnyas varje år. Doften är delikat och generös med toner av röda bär, krossade jordgubbar och en subtil örtighet. I smaken förenas generös frukt med elegans och finess. Vinet är smekande lent, harmoniskt och samtidigt rikt. Vid den senaste provningen löd vår spontana kommentar: *"Visst är livet underbart när man dricker riktigt gott vin!"* Vinet kan utan problem lagras ytterligare fem till tio år, beroende på personlig smak och önskad mognadsgrad.

Aloxe Corton

« Clos de Boulotte »
2023

Aop Aloxe Corton

46 €

Domaine Nudant är ensam ägare till denna 1,12 hektar stora parcell, omgiven av björkar som gett cuvéen dess namn. De mer än 60 år gamla Pinot Noir-stockarna växer i en klassisk jordmån av lera och kalksten med sydöstlig exponering, vilket ger optimala förutsättningar för druvornas mognad. Vinifieringen är traditionell och varsam. Efter en kall för-maceration sker jäsnings med vingårdens naturliga vildjäst. Druvorna pressas försiktigt och vinet får sedan mogna ett år på ekfat, varav 25–30 procent är nya. Därefter följer sex månaders vila i ståltank innan buteljering. Färgen är djup purpuröd med strålande lyster. Doften är generös och uttrycksfull med inslag av mogna körsbär, hallon, blommiga toner och en elegant rökighet. I smaken möts man av friskhet, balans och finess. Attacken är silkeslen, mitten är fyllig och harmonisk, och avslutningen lång. Ett stort vin med både karaktär och elegans – och som, likt alla riktigt stora viner, blir ännu bättre i gott sällskap. Kan lagras upp till femton år, beroende på personlig smak och önskad mognadsgrad.

LOIRE

Domaine des Pothiers

AOP Côte Roannaise **BIODYNAMISK**

Appellationen Côtes Roannaise är endast 230 hektar stor. Den ligger i regionen Loire men bara knappt tio mil från Lyon. Loire är Frankrikes längsta flod, 100,6 mil lång. Den börjar strax söder om Roanne i departementet Ardeche och rinner ut i Atlanten väster om Nantes. Côtes Roannaise är en föga känd vinregion och geografiskt sett kan man tro att den ligger i Rhône-dalen. Det finns bara ett tjugotal vinodlare i hela appellationen! Anledningen att denna lilla, okända appellation har hittat in i VinBladet är att jag från första klunken blev förälskad i Romains eleganta Gamay- och Chardonnay-viner. Domaine de Poithiers är en familjeegendom och Romain är den femte generationen. När Romains pappa, Georges tog över gården livnärde de sig huvudsakligen på kor och de hade bara 2 hektar vinplantor. De födde upp de vackra ljusbruna Limousin-korna. Georges och hans fru Denise älskade sina vinfält och planterade mer vinplantor.

I dag är det den unge Romain som driver vingården både ekologiskt och biodynamiskt. Vinarealen i dag är 22 hektar och en uppfödning av Limousin-kor på 70 hektar drivs fortfarande parallellt. Gödningsmedlet till vinplantorna kommer från korna efter egen kompostering. Romain odlar även vete och gör sitt eget öl. Man kan undra om Romain är trollkarl eller kusin med Mary Poppins för att hinna med allt. När man besöker hans nybyggda vinkällare inser man dock att det är en praktisk kille med sinne för rationalisering. Vinkällaren är enkel men effektiv och har flera, imponerande betongtankar uppradade. Landskapet utanför källaren är grönt, böljande med små berg i bakgrunden. Alla druvorna är handskördade och endast vildjäst används vid

vinifiering. Alla vinerna är eleganta med finess och en del syra. Staden Roanne som gett namn till appellationen är mest känd för sin trestjärniga Michelin-restaurant Troisgros, vilket ger ytterligare en anledning att besöka denna lilla okända appellation. Domaine des Poithiers ingår i den biodynamiska prestigefyllda gruppen, BioDyvin



vinifiering. Alla vinerna är eleganta med finess och en del syra. Staden Roanne som gett namn till appellationen är mest känd för sin trestjärniga Michelin-restaurant Troisgros, vilket ger ytterligare en anledning att besöka denna lilla okända appellation. Domaine des Poithiers ingår i den biodynamiska prestigefyllda gruppen, BioDyvin

<p>Colline en Flamme Blanc 2025 Vin de France 14,80 €</p>	<p>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. Mycket trevligt 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.</p>
<p>Eclipse Rosé Bubbel Aop Vin méthode ancestrale 19 €</p>	<p>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 Pétillant Naturel (även Pét-Nat eller méthode ancestrale). Resultatet är Éclipse – 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 jordgubbar</p>
<p>Le Domaine 2024 Aop Côte Roannaise 15,50 €</p>	<p>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 vinbärstorer med en lätt syrlighet. I munnen är det friskt, piggt och syrligt med en mjuk känsla – ett lätt vin och gjort för att njutas ungt, inom två år</p>
<p>No 6 2024 Aop Côte Roannaise 17 €</p>	<p>Ett vin gjort helt på handskördad Gamay. En tredjedel hela klasar, resten avstjälskat, 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 tuffa tanniner. Njut inom fem år, och kom ihåg: doftar det stall, håll vinet på karaff eller lufta i glaset!</p>
<p>La Chapelle 2021 Aop Côte Roannaise 19 €</p>	<p>Ett rent Gamay-vin från högre höjd, 520 meter över havet på granitjord. 75% avstjälskat och lagrat ett år på små och stora äldre ekfat. Doften bjuder på koncentrerade röda vinbär och kryddor, mycket ren frukt och rostad final. Ett vin med koncentration och finesse, klassisk i stilen och välbalanserat. Perfekt att dricka nu i sommar.</p>
<p>Clos du Puy 2023 Aop Côte Roannaise 24 €</p>	<p>Gamay St Romain, igen! Plantorna växer på granitjord, 515 meter över havet. Enligt Romain är detta hans bästa jord. 11 månader lagrat på stora ekfat. Stiligt vin på alla vis. Tilldragande näsa, skön mun, chic elegans och elegant final. En högst galant och kraftfull Gamay.</p>
<p>L'integrale 2022 Aop Côte Roannaise 24 €</p>	<p>100% Gamay St Romain. Druvorna kommer från en enda bit mark med röd granit som är 0,8 ha och ligger på 450 meter över havet. Alla druvorna är avstjälskade och alla jäses med skal i stora 500 liters ektunnor. Sedan mognat 11 månader på samma ekfat. Vanilj, läder, lakrits och kryddor. För er som vill ha ett kaxigt vin med mer kraft. Kryddig och lång final. Blir bättre med lagring och kan lagras upp till tio år.</p>



Glasklara GenuVina Viner

GenuVina är en rubrik i VinBladet där vi presenterar enskilda cuvées från olika odlare. Det handlar om viner som vi tycker är särskilt prisvärda och som alltid bjuder på stor dricksglädje. Här finner ni de viner som finns tillgängliga i stor kvantitet. Om ni går in på hemsidan finner många fler viner men med begränsat antal.



Vita Viner

Alma Cerius Gardian 2025 Igp Côteaux de Béziers 10 €	Chardonnay, Rolle och Sauvignon Blanc. Ett av de trevliga prisvärda vinerna från kooperativet Alma Cerius. Vinifieras med tillsatta jästsvampar. Ett friskt och lättdrucket vin med tydliga toner av ananas, citrus och päron. Smaken är mjuk med inslag av vita blommor bidrar med lite extra aromatik. Ett okomplicerat och prisvärt vin som passar bra till fisk, sallader, skaldjur eller som aperitif. Ska drickas inom två år. LUTTE RAISSONÉE
Château Laballe Sable Fauves 2025 Igp Aude 11,20 €	60% Gros Manseng, 20% Colombard, 20% Ugni Blanc. Vinplantorna växer på sandjord och vinet är mognat på stålfat och jästfällning i minst tre månader. Näsan erbjuder persika och ananas. Munnen är frisk med aprikos, syren och citrus. Ska drickas inom två år. Prisivärt. LUTTE RAISSONÉE
Château Guilhem Sauvignon Blanc 2025 Igp Aude 11,20 €	100% Sauvignon Blanc. Här finner ni Bertrands effektiva och krispiga Sauvignon Blanc med härlig fräschör. Druvorna skördas maskinellt under natten för att komma in svala till källaren och bevara aromerna. I doften och smaken finns klassiska toner av krusbär och fläder. Ett friskt och livligt vin som passar utmärkt som apéritif, men också till ostron eller getost. Dricks med fördel inom två år. <i>Fritt Antal</i> EKOLOGISK
Château Guilhem Chardonnay 2025 Igp Aude 11,20 €	100% Chardonnay. Producerad på samma sätt som sin syster Sauvignon Blanc, men här med Chardonnay. Druvorna skördas maskinellt under natten för att komma in svala till källaren och bevara sin fräschör. Vinet har lagrats på stora ståltankar. Chardonnay är rundare i stil med mjuka citrustoner och en fin balans snarare än den uttalade krispighet man finner hos Sauvignon Blanc. Trots detta är vinet minst lika effektivt och lätt att tycka om i glaset. Dricks gärna inom två år. <i>Fritt Antal</i> EKOLOGISK
Château Laballe Les Enfants Rosé IGP Côtes de Gascogne 11 €	Namnet "L'Enfant de la Balle" kommer från det gamla franska bollspelet Jeu de Paume — ett uttryck för den som följer i sina föräldrars fotspår. 70% Cabernet Franc och 30% Merlot vinifierat för att bevara friskhet och fruktighet vid bara 11,5% alkohol. Färgen är blekt rosa och lysande med laxrosa reflexer. Dofen är frisk och delikat med citrus, röda bär och lätta blommiga toner. I munnen är attacken livlig och uppfriskande med mogen jordgubbe, och en fin sälta i finalen. Somrigt och lättdrucket. Serveras vid 8–11°C och ska drickas inom två år. Är med i Sommarens Paket.
Raymond Julien Tom et Lily Aop Minervois 11,80 €	Ah, notre cher Raymond – vad vore sommaren utan hans förförande rosé? Denna cuvée, gjord på Cinsault och Grenache, är en rosé de saignée – vilket innebär att druvmusten får rinna av tanken utan att druvorna pressas. Denna metod ger ett elegant och friskt vin med subtil färg och fin aromatik. Färgen är ljus och delikat, smaken lätt och otroligt lättillgänglig. Färska röda bär dominerar doft och smak, med en fin balans mellan frukt och friskhet. Ett vin som fångar sommaren i varje klunk.

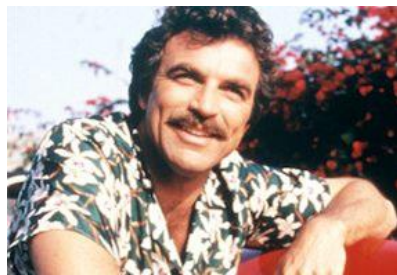
Röda viner

Alma Cerius In Vino Erotico 2023 Igp Côtes de Béziers 10,50 €	In Vino Erotico är ett omtyckt vin från kooperativet Alma Cersius, beläget vid Medelhavskusten i södra Frankrike. Vinet är gjort på en blandning av Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Efter skalmaceration i 30 dagar pressas druvorna varsamt. Därefter får cirka 20 % av vinet mogna i sex månader på ekfat, vilket tillför ytterligare komplexitet. I doften möts vi av viol, svarta vinbär och kryddiga toner. Smaken är rund och fruktig, med inslag av mörka bär i sydfrensk stil. Ett utmärkt vardagsvin som passar till många rätter – eller att njuta av på egen hand. Dricks med fördel inom tre år.
Château Castigno Bella Casta 2023 Igp Pays de l'Hérault 12,50 €	En grenache som vi tycker om den: krispig, generös och fylld av små röda bär i alla former. I munnen är vinet mjukt och följsamt, med en livlig syra som lyfter fram aromer av färska frukter och noter från garriguen som ger örtighet vilket kryddar den mjuka Grenachen. Ett mycket sympatiskt vin i all sin enkelhet. Bör drickas inom tre år. EKOLOGISK & Biodynamisk

<p>Domaine de Cabrol Requieu 2023 Aop Cabardès 13 €</p>	<p>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. 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.</p>
<p>Borie de Maurel Charivari 2025 Vin de France 14 €</p>	<p>Endast Grenche Noir. Brigitte Bardot är tillbaka i våra hjärtan och vinglas. Vinodlaren Michel är en stor poet så här kommer hans ord om vinet: Till tonerna av Charivari! Ett vin för barer, bistroer och sena nätter. För "guinguetter", bistroer och ställen där glaset klirrar och livet känns lite friare. Kort sagt – ett vin att dricka. Inte för etikett-snobbar. Inte för "bobos" eller intellektuella som, med nervös min, bara vågar smutta lite försiktigt. En ren grenachejuice och ett vin att dricka svalt under varma vår och sommarkvällar, när luften blir lätt och natten ung, och världen känns lika fri som virvlande sommarkjolar. Vad som tilläggas bör är att det är ett mycket prisvärt vin.</p>
<p>Franc Parler Ärligt Talat 20/21 My Wine Vin de France 14 €</p> <p>Franc Parler Ärligt Talat 2019 My Wine Vin de France 14 €</p>	<p>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 uppboundna 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:</p> <p>2019: En gång något slutet och kantig, men har med tidens hjälp öppnat upp sig och utvecklat en charmig rökighet, och grönmogen paprika med lite järntoner. Perfekt att dricka nu, tycker jag.</p> <p>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 köttträtter. Det är inte enkelt att vara vinodlare, men passionen och platsen gör det värt allt.</p>
<p>Françoises My Wine 2022 Vin de France 15 €</p> <p>Françoises My Wine 2023 Vin de France 15 €</p>	<p>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 blandas med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt.</p> <p>Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner.</p> <p>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.</p>
<p>Château Penin Cailloux 2019 Aop Bordeaux Superieur 18,50 €</p>	<p>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. Stor koncentration. 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.</p>

EKOLOGISK

Magnum!



Kommer ni ihåg Tom Selleck i serien Magnum med sin röda sportbil, sin brittiska majordome Higgins, sin sexiga mustasch och de 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.

Vita:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €

Röda:

- ❖ Jean Baptiste Senat, La Nine 42 €
- ❖ Domaine Richaud Cairanne 2024 46 €

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. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Graiménous

Aop Crémant de Limoux

14,90 €

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. Drickes gärna inom två år. Prisvärd och omtyckt – ett vin som får alla att le.

Clos de Demoiselle

Aop Crémant de Limoux

16,80 €

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. Chatterande 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.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

Omvandling till Ekologisk

Champagnehuset Pierre Gerbais grundades 1930 och har sedan dess varit i samma familj. Sonen Aurélien tar mer och mer över spakarna. De producerar endast Champagne av deras egna odlade druvor.



Vingården Pierre Gerbais består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handskörden som varar i ungefär tolv dagar. Deras vinplantor är mellan 30 – 100 år gamla. Druvorna sorterar två gånger. Deras champagne lagras i minst tre år innan försäljning. Pierre menar att vi ska kunna få drickfärdig champagne. Han varken filtrerar eller klarar sina champagner och använder minimalt med svavel. Han skriver dessutom ut svavelhalten på sina viner. Se nedan, EU-lagen tillåter upp till 185 mg/liter, för er information. Pierre Gerbais motto är: "Eftersom inte jorden tillhör oss utan vi lånar den av våra barn... låt oss då arbeta mot en bättre värld som respekterar kvaliteten och miljön". Tänk om fler tänkte så... Här kommer

några stiliga Cuvéer från Gerbais.

Grains de Celles Aop Champagne 35,50 €	50 % Pinot Noir, 25 % Pinot Blanc och 25 % Chardonnay. Vinet har mognat i 30 månader, efter 10 månader på jästfällningen, helt och hållet i ståltank. Druvor från tjugo olika lägen ingår i cuvéen. Detta är en Extra Brut med endast 3 g socker per liter. Produktionen uppgår till cirka 7 000 flaskor per år och svavelhalten ligger på 45 mg/l. Stilen är mycket mineraldriven med livliga, fina bubblor och bra längd. Med stor sannolikhet är det en utsökt kombination till den krämiga osten Brillat-Savarin.
Champs Viole Aop Champagne 50 €	100% Chardonnay. Deras Blanc de Blanc. 36 månader lagring. Druvorna kommer från en enda mark som heter Champs Viole som är belägen på en sluttning mot söder. 5 300 flaskor per året. Svavelhalten är 22 milligram per liter. Sockerhalt 3 gram per liter.
La Loge Aop Champagne 65 €	100% Pinot Blanc och plantorna är planterade 1904! Champagnen har mognat i 36 månader. Det är en Extra Brut med sina låga 3 gram socker per liter. De var en av de första som gjorde en Champagne på endast Pinot Blanc. De producerar 2 900 flaskor per år. Svavelhalten är 16 milligram per liter. Som på alla deras champagner är bubblorna små, många och livliga. Näsan är elegant med vita blommor och citrusfrukter. Munnen likaså. En ytterst stilig och lättdrucken champagne. Underbar med kärlek i sällskap.

EPICERIE FINE

Confit de Canard , 2 lår	20 €
Confit de Canard 4 lår	28 €
Rillettes pur Canard 180 gr	6,50 €
Gésiers de Canard skivade 400gr	9 €
Tre olika franska terriner	11 €
Foie Gras hel 125 gr	16 €
Ekologiska skalade Mandlar 1 kg	20 €

Oliver, Olivolja & Annat	
Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk	69 €
Ekologisk Olivolja Oulibo 0,75 l	18,50 €
Oliver från Minervois Lucques 220 gr/420 gr	7/11 €
Oliver från Minervois Picholine 220 gr/420 gr	7/ 11 €
Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Vin Karaff ” Le Graal”	28 €

SommarPaket

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.

SommarPaket

6 krispiga Vita, 6 ljusrosa Rosé,
6 drickvänliga röda

6 x Sable Fauve
6 x Tom & Lily
6 x Modeste

202 €

SommarPaket med Bubbel

6 krispiga Vita, 6 ljusrosa Rosé, 6
drickvänliga röda
& 6 bubbel

6 x Sable Fauve
6 x Tom & Lily
6 x Modeste
6 x Graiménous

289 €

Välkommen att gå in på vår hemsida och gör din beställning!

www.pinotnoir.fr

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

Den här gången provar vi ett nytt upplägg för beställningar och leveranser, säg gärna vad ni tycker! Vi håller **VinBladet** öppet under en längre period och packar era viner löpande varje vecka från St Papoul. Det innebär att ju tidigare ni lägger er beställning, desto tidigare kan vi skicka era viner. Beställer ni senare under perioden sker leveransen också senare. Ni får meddelande när era viner är i Sverige. Ni har dock gott om tid att botanisera bland sortimentet och kan lägga er beställning fram till: **lördagen den 4 juli**

(Pinot Noirs födelsedag)

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG SOMMAR!!

från oss alla My, Petra, Larne, & Willy

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- Priserna inkluderar transportkostnad för upphämtning i Svedala.
- Vid beställning på hemsidan 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:

VIKTIGT: Vänligen notera att det är du som kund som är ansvarig för att vara hemma vid leverans av dina viner. Det är därför viktigt att du ger oss det telefonnummer du vill bli kontaktad på, och är uppmärksam på SMS från Bring. Du kan ändra leveransdag genom att kontakta Bring direkt via appen.

Pinot Noir tar inga kostnader som eventuellt tillkommer pga att du som kund inte är hemma vid leverans.

1-24 flaskor	42 €
25-60 flaskor	82 €
61-90 flaskor	95 €
91-120 flaskor	148 €
121-500 flaskor	180 €