



VINO P L E V E L S E R

Tavel

La Comballe, Delas Frères

Delas Frères blev grundlagt i 1835 i Saint Jean Muzols, der ligger i hjertet af Saint-Joseph, og selv om huset efterhånden har mange år på bagen, er det stadig i rivende udvikling.

Delas Frères blev i 1977 overtaget af det anerkendte Champagnehus, Champagne Deutz. Med en god kapitalindsprøjtning har vinhuset i løbet af en årrække bl.a. fornyet al vinifikationsudstyret, så huset i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i Rhône-dalen. Endvidere er husets kapacitet udvidet for at kunne imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel, hvilket også har bevirket, at på trods af husets mange besiddelser af vinmarker i nogle af Rhône-dalens mest berømte kommuner, har huset set sig nødsaget til at opkøbe en vis mængde druer fra de mest kvalitetsbevidste vinavlere i området.

Tavel er Frankrigs mest anerkendte appellation for produktion af rosévine. Dette skyldes tildels vinens historiske ry, hvor såvel Ludvig den 14. og kendte franske forfattere som Blazac og Mistral har lovprist vinen i høj tone. Appellationen er beliggende i det sydlige Rhône på højre bred af Rhône-floden, og områdets marker er hovedsageligt beplantet med de klassiske sorter Grenache, Syrah og Cinsault. Som regel er Tavel ikke en vin, som man skal analysere og vurdere så fantastisk meget. Det er derimod en vin, som man skal nyde enten til mad eller bare som et afkølet glas på en varm sommerdag. Til dette formål er den nemlig uforlignelig.

Tavel la Comballe kommer fra vinmarker, der har en undergrund, der hovedsageligt består af kalk, sand og rullesten.

LAND: Frankrig

OMRÅDE: Sydlige Rhône Tavel.

VINIFICATION:

Ved ankomsten til vineriet får druerne lov at ligge med skindkontakt i 18 timer. Efterfølgende gærer vinen ud i 8-10 dage ved maksimalt 18 grader i ståltanke, før gæringen standses. Derefter hviler vinen på tankene, indtil det efterfølgende forår hvor den tappes på flaske og frigives til salg.

DRUESAMMENSÆTNING:

70% Grenache, 15% Syrah, 10% Picpoul og 5% Cinsault

LAGRINGSPOTENTIAL:

Drinkes mens den er ung, 2-4 år fra høståret.

SERVERINGSFORSLAG:

Traditionelle provençalske retter som hverken er for lette eller for kraftige. Prøv den evt. også til retter med pasta eller bare som et glas i utide.

SMAGEKOMMENTAR:

Ren, klar lys rød farve. I næsen er den frugtrig med lette toner af mandel. Smagen er afrundet og frisk, tør og frugtrig med lette toner af krydderier.

H.J. HANSEN VIN A/S

Vestergade 97-101, 5100 Odense C

tlf. 63128200

fax 63128249

email: salg-vin@hjhansen.dk

Østbanegade 3, 2100 København Ø

tlf. 35424311

fax 35426010

email: hjh-kbh@hjhansen.dk

VINSPECIALISTEN

Anviser nærmeste forhandler

tlf. 63128200

fax 63128249

email: salg-vin@hjhansen.dk