

# WINE TRADE

## Le Raisin et l'Ange Pause Canon Blanc

**Producent:** Le Raisin et l'Ange

**Vinmakare:** Antonin Azzoni

**Klassifikation:** Ardèche

**Druvsort:** 50 % Mauzac, 30 % Grenache Blanc & 20 % Sauvignon Blanc

**Geografi:** Egendomen och vineriet hittar vi vid Mas de la Bégude i Ibie-dalen, beläget i södra delen av Ardèche omsluten av berg.

**Vitikultur:** Rankorna växer i karg kalksten och lerjord.

**Vinifikation:** Jäser och vilar på ståltank. Buteljeras utan filtrering eller svavel.

**Övrigt:** Slingriga vägar leder fram till Antonin Azzonis fristad här på jorden. Vineriet etablerades redan 1983 av hans pappa Gilles. 6 ha är planterade med framför allt; Syrah, Grenache och Viognier. Det finns också planterat Merlot, Gamay, Alicante, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc och Chardonnay. De är medlemmar av 'l'Association des vins naturels = AVN', en grupp som samarbetar om att försöka få fler och fler att ställa om till att odla och göra naturliga viner. I och runt vingårdarna har de även planterat korn, fruktträd och andra växter som bidrar till mer organiskt material i vingården.

Vinerna görs för att släcka törsten och njuta av livet! (SKÅL!) De har en 'hands off approach', vilket innebär att vinerna jäser med naturlig jäst, ingen filtrering, klarning eller tillsatt svavel. Källaren är byggt så att man kan förflytta musten/vinerna i vineriet med hjälp av den naturliga gravitationen. Ofta används kolsyrejäsning, mellan 8 dagar upp till 15 dagar, för att åstadkomma friska och fruktiga viner som dricks perfekt under den varma Ardechois-solen en sommardag.

Direkt översatt betyder 'Le Raisin et l'Ange' typ 'Druvan och ängelen' = precis vad som avbildas på etiketterna!

