

WINE TRASSE

Bruno Duchêne
La Luna Rosé

Producent: Bruno Duchêne

Klassifikation: Banyuls-sur-Mer

Druvsort: Grenache 40%, Syrah 30% & Mourvèdre 30%.

Vitikultur: Bush vines som växer i skifferjordar. Mycket låga skördeuttag. Allt görs för hand och vingårdarna plöjs med hjälp av häst.

Vinifikation: Druvorna pressas direkt, jäser och vilar på en blandning av använda fat (1/3) och ståltank (2/3).

Övrigt: Bruno Duchênes familj härstammar från Loire där de säljer utrustning till vinbönder. Bruno själv sålde vild svamp i Loire och Bourgogne. Det var på så vis han började intressera sig för vin och kom i kontakt med Frederic Cossard (Dom de Chassorney). Under 9 månaders tid arbetade Bruno med Frederic för att lära sig så mycket som möjligt innan han flyttade söderut. Han förälskade sig i sluttingarna och de terrasserade vingårdarna kring Banyuls som vetter mot Medelhavet.

Vingårdarna hittar vi på ovanför IGP Cote Vermeille* och Collioure (AOC Banyuls) och hör till en av de svåraste platserna att odla vindruvor på. Varma temperaturer under sommaren kyls ned av havsvindarna som kommer in. Legendariska vingårdar som har övergetts för att vingårdarna är så otroligt arbetskrävande att ta hand om. Tur det för Bruno som ser detta som en guldgruva.

Efter flera år av flörtande fick vi äntligen börja importera hem hans underbara törstsläckande röda vin som ni gärna får servera lätt kyld!

*IGP = Indikationen Géographique Protégée. 2009 ersatte 'IGP Cote Vermeille' den tidigare 'Vin de Pays de la Cote Vermeille'. Man vill ersätta kategorin 'Vin de Pays' för att förbättra bilden av viner och anpassa dem närmre EU:s märkningsstandard.

