

Clos Des Vins D'Amour - när 1+1 blir 3



Mitt i Maury sitter man, Dornier-familjen som etablerade Clos Des Vins D'Amour redan 1860. Det uppsprutade vinet är såklart en viktig del av produktionen från deras 24 hektar vingårdar men bordsvinerna är sannerligen värda att ta en närmare titt på också. Inte minst 1+1=3 är ett vin som vi på Livets Goda uppskattat under ett antal år.

Vingårdarna återfinns i nämnda Maury där man även har sitt vineri men även närliggande Tautavel och Saint Paul de Fenouillet bidrar med druvor där den dominanta är grenache noir med 70 procent av produktionen. Områdets speciella svarta skifferdominerade jordmån ger onekligen vinerna sin alldeles unika karaktär och har du inte provat vin från Maury så finner du tips på charmerande carignan och en läcker blend på grenache noir, syrah och carignan nedan. och så då givetvis ett vin doux naturel.

Rött

2016 Carignan en Famille, VdP des Côtes Catalanes (artikel 75260 BS, 129 kr)

Ska du hålla i en vinprovning där du vill visa upp hur carignan smakar? Då är detta vinet du väljer för här bjuds det på allt man kan önska sig av druvan med jordgubbar, körsbär, kryddor, främst då vitpeppar, stjälkar och ett stänk granitrök. Saftig smak med pepprigt gröna toner, blommighet och en närmast kolsyreaktigt fruktsyra. **87/100 LGP**

2014 Clos de Vins d'amour 1+1=3 (artikel 74146 BS, 159 kr)

'Ett o ett e två men blir tre när vi blir ett' sjöng Wilmer X på 90-talet och funkade fint på detta vin från Tautavel och Maury också. Grenache, syrah och carignan där en del av druvorna genomgår kolsyrejäsning ger ett vin med vegetala toner, vildhallon, peppriga toner, mörk choklad och lätt blommiga drag. I gommen kryddig frukt, visst tryck i tanninerna och en kittlande fruktsyra. Och peppriga drag. En Beaujolais från södern. **90/100 LGP**

Starkt

2012 Clos des vins d'amour Alcôve (artikel 87334 BS, 375 ml, 159 kr)

Ren grenache noir som fått kortare jäsningstid a la Vin Doux Naturel-konceptet och som visar upp en generös bouquet av bittermandel, körsbär, marsipan, sultanarussin och mörk choklad. Körsbären drar åt Aladdin-pralinens håll. Smaken är perfekt avvägd i sin sötma, under hundra gram, och frukten är sådär förföriskt inställsam men orientalisk kryddhylla, mandarin och stenkrossrökighet som backar upp. Gott nu, håller många år. **91/100 LGP**



Teckna en prenumeration på Livets Goda eller Whisky & Bourbon!

En **prenumeration** på Livets Goda (tryckt) innefattar 9 utgåvor och kostar 375 kr och mostvarande på Whisky & Bourbon kostar 175 kr (4 utgåvor). Prenumerationer tecknar ni smidigt här på **vår prenumerationssida >>**