

## Sydrhønsk charm från ett enastående år



*I 2016-årgången så imponerar Grand Marrenon Luberon...*

Luberons vingårdar klättrar uppåt 500 meters höjd och flera av lägena drar nytta av detta. Soldränkt under dagen, kyligare när natten kommer. Och differensen kan vara rejäl, något som förklarar varför vinerna lyckas förena solmognad med bibehållen fräschör och skärpa.

I den för södra Rhône-dalen potentiellt enastående 2016-årgången så imponerar Grand Marrenon. Rankorna är mer än 30 år gamla och efter jäsningen så lagras syrah och grenache i franska ekfat där cirka en tredjedel är nya. Det har gett ett vin som lyckas förena kraft med ungdomlig drickglädje samtidigt som det finns en struktur som indikerar utvecklingspotential i många år.

### **Niklas om 2016 Grand Marrenon Luberon**

Först ut är de rostade fatnyanserna som får sällskap av solmogen frukt, främst svarta vinbär och mörka plommon, vegetalt örtiga inslag, fuktig tobak, vindar av lavendel och ett pepprigt anslag. Med tid i glaset sätter sig vinet allt mer och garriguen får större utrymme.

Smakmässigt då? Jodå, snyggt omfamnande men likväl med en tät tanninstruktur som slår följe med den mörka bärfrukten, de kryddiga inslagen, salmiaksälta, oliver och lätt animaliska instick.

Lavendelblommigheten bidrar också den till charmen. Avslutet är skönt kvardröjande med pigg syra, generös frukt och en härligt torr kryddsnärt.

**Niklas intryck: 90 poäng**

**2016 Grand Marrenon Luberon**

Nr 77690 (750 ml) 14,5%,



### **Serveringstips:**

Drar du korken nu så gör det tillsammans med en bättre nötdetalj som du serverar med ett ört- och vitlökssmör samt pommes i ankfett. Men göm och glöm även några stycken för framtiden!

2016 Grand Marrenon kostar 159 kronor och du beställer det till ditt Systembolag utan extra kostnad >>

### **Även på magnum**

För dig som älskar magnumflaskor så finns detta vin från årgången 2015 och då är priset 311 kr.