Exklusiv lansering av Domaine Grand Veneur Les Champauvins 2021 i Systembolaget tillfälliga sortiment

**Vi har glädjen att åter igen meddela att Domaine Grand Veneur Les Champauvins, ett ekologiskt rött vin i toppklass, lanseras i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment den 19 januari. De tidigare årgångarna som vid ett par olika tillfällen lanserats i begränsade upplagor hos Systembolaget, har sålt slut i rekordfart och lovordats av den svenska vinjournalistkåren. Vinet är signerat den välrenommerade och prisbelönte Châteauneuf-du-Papeproducenten Alain Jaume & Fils.**

Vingården Les Champauvins sträcker sig över 34 hektar jord i Côtes du Rhône, belägen endast tre meter utanför den prestigefyllda Châteauneuf-du-Pape-appellationen. Jordmånen består av röd lera och en stor mängd stenar som helt eller delvis täcker vingården. Under sommarens varma dagar kan stenarnas temperatur uppnå 55 °C . Den ackumulerade värmen i stenarna alstrar värme till vinrankorna även nattetid då temperaturen i luften sjunker. Detta fenomen bidrar till solmogna druvor fulla med smak och aromer trots den kalla, nordliga mistralvinden som dominerar i området.

Domaine Grand Veneur Les Champauvins är komponerad av 70% grenache noir, 20% syrah och 10% mourvèdre. Denna balanserade trio av druvor skördas för hand och utgör grunden för vinets eleganta struktur och rika smakprofil. Vinframställningen startar med att druvorna varsamt krossas och avstjälkas innan de genomgår en temperaturkontrollerad jäsning i rostfria ståltankar vid 28°C. Under den 18 dagar långa jäsningen genomförs regelbunden "pigeage" för att extrahera färg, smak och aromer från druvskalet. Grenache lagras därefter i betongtankar medan syrah och mourvèdre får vila i fyra år gamla franska ekfat, för att mjuka upp tanninstrukturen och förhöja den kryddiga finishen. Vinet kan lagras i 8-10 år, men går utmärkt att avnjuta nu tack vare sin fina fruktighet och rondör.

Malin Rhodin, produktchef på Hermansson & Co, berättar entusiastiskt om den nya lanseringen:

*”Det är fantastiskt roligt att få kunna erbjuda denna eleganta "baby-Châteauneuf", som Robert Parker en gång benämnde vinet som, till svenska konsumenter. Dessutom till ett så förmånligt pris! Årgången 2021 kännetecknas av en skakig start i Rhônedalen med vårfrost, hagel och regn. Detta gjorde att druvorna fick en längre växtsäsong och även en frisk syra - optimalt för ett så lagringsdugligt vin som Domaine Grand Veneur Les Champauvins!”*

Doften är intensiv och fruktig med toner av hallon, mörka körsbär, vinbär och inslag av fat. Smaken är fyllig, elegant och komplex med toner av fat, björnbär, körsbär, vinbär, hallon och torkade örter. Vinet visar en imponerande struktur med mjuka tanniner och en välavvägd kryddighet som avslutas med en lång och behaglig eftersmak.

**Alain Jaume Les Champauvins 2021 lanseras exklusivt på Systembolaget den 19 januari för 169 kr. Med endast 6000 flaskor tillgängliga är detta ett unikt tillfälle att förvärva en sällsynt och exceptionell flaska från en av Châteauneuf-du-Papes mest framstående producenter.**

**Domaine Grand Veneur Les Champauvins 2021**

**Artikelnummer:** 93204

**Pris:** 169 kr

**Alkoholhalt:** 15%

**Producent:** Alain Jaume & Fils

**Ursprung:** Côtes du Rhône AOP

**Druvor:** 70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.

För mer information & varuprover, kontakta Malin Rhodin, produktchef Hermansson & Co: malin.rhodin@hermanssoco.se, 070 – 6811676.