

**Côtes du Rhône
LA LIGIÈRE
Les Costebelles
Domaine La Ligière**

Rødvin - fra RHÔNE

TØR



Sagt & skrevet:

• **Vin remarquable ★★★**
DOMAINE LA LIGIÈRE
Les Costebelles 2015
GUIDE HACHETTE DES VINS
2018

• Ingen vrøvl - løser opgaven!
John Livingstone-Learmonth,
DRINKRHONE.COM

**Karminrød, violette refleksioner.
En frisk næse på ren, rød frugt,
små sorte bær og lakridsoplevelser.
God koncentration og tannin.
En moderne vin med en ren stil,
en frugtig smag, samt friskhed
og spændstighed.**

Grenache (70%) & Syrah (30%)

Beliggende i dalen mellem Vacqueras og Beaufort-de-Venise - på en slette af sand og kalksten.

Vinmarkerne, der strækker sig over appellationerne Côtes du Rhône, Vacqueras, Gigondas og Beaufort-de-Venise, er i dag på 60 ha, og har den betragtelige gennemsnitsalder på omkring 50 år - nogle vinstokke er tilmed mere end 75 år gamle.

Der pløjes mellem rækkerne af vinstokke 6-7 gange årligt mod ukrudt. Grøn høst foretages efter behov.

Høsten foregår både manuelt og med høstmaskine. Efter afstilkning bliver klaserne nedkølet før de overføres til cementtanke.

Gæringen starter naturligt uden brug af tilsat gær og foregår ved højst 25 °C med 'remontage' hver dag og 'pigeage' hver anden. Macerationen fortsætter i omkring 3 uger.

Vinen lager et år på cementtanke - og ikke træfade - for at bevare den friske druekarakter. Omkring 30.000 flasker produceres.

Domaine La Ligière har eksisteret som landbrug fra begyndelsen af 1900-tallet, blev omlagt til vindyrkning i 1950'erne og har været i familien Bernards hænder i fem generationer.

Philippe Bernard afsluttede sin vinuddannelse (BTS) på vinskolen i Beaune i 1999 og arbejdede siden på domæner i Bourgogne og Rhône.

Philippe og hans kone Elisabeth overtog i 2008 vinbruget og forlod samtidig det lokale kooperativ for at udvikle vinbruget økologisk, og det blev således øko-certificeret i 2013.

✓ **Velegnet til charcuteri,
lyst og rødt kød
og friske oste**

**- prøv den til
grillet svinekotelet med lavendel,
og kartoffelmos med hvidløg
eller
lammeroulade med spinat og mintpuré**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved omkring 18 °C**

