

# Le Bout du Monde

## Hop'là 2017

---

**STED** Roussillon

**TYPE** Rød

**DRUER** Grenache, syrah, carignan (på gneiss)

**STIL** Frugtig, saftig og slank

---

**FØR DU DRIKKER** Start ved 12-15 grader. Hvis du vil af med den lidt 'hestestaldede' karakter i starten, kan du give vinen en ½ time i det fri. Men måske er det sjovere at følge vinen udvikling gradvist.

**MAD** Lette rødvine som denne er noget af det mest taknemmelige at arbejde med. Prøv den til charcuterie, hvidt kød eller ost. Eller helt uden mad.

**HOLDBARHED** Holder fint i køleskabet til i morgen, men den er bedst på dag 1.

---

**HVAD ELLERS** Edouard Laffitte laver vin med "maceration carbonique" fra forskellige sydfranske druesorter og terroirs. Maceration carbonique giver frugtige, let parfumerede vine uden den store syre, men med stor drikbarhed.

**IMPORTERET AF** Vinhacker

---