

Clos de l'Élu

Indigène 2016

HVOR? Anjou - Loire - Frankrig

HVAD? Gamay, grolleau & cabernet franc

TIPS OG TRICKS:

Start ved 14-15 grader og find din temperatur. Lad bare vinen blive i flasken. Frugten skal nok vågne hurtigt i glasset, og da Indigène kan være lidt følsom overfor for meget ilt, holder den sig længere på den måde. Drik flasken færdig i dag, for i morgen *kan* den være lidt træt. Kan også fint gemmes i kælderen de næste 4-5 år.

VINEN OG MADEN:

Vinbonden Thomas Carsin anbefaler selv: Marrokansk tagine med lam, grillede svine- eller lammekoteletter eller sojamarineret oksekød i en salat. Pizza, frikadeller og rugbrødsadder går også glimrende.

HVAD ELLERS?

Indigène er skabt til umiddelbar nydelse i hverdagen. Den råber ikke så højt, men det den siger, er altid velovervejet og interessant. Læg mærke til hvor hurtigt I lige pludselig er blevet gode venner, helt uden at bemærke det.

Thomas Carsin er en perfektionistisk vinbonde og ønolog i en verden af uperfekte, naturlige vine. Tidligere ernærede han sig som konsulent i Champagne og Provence, men siden 2008 har han altså dyrket og vinificeret sine egne smukke vine.