



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Gaillac

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalkholdigt ler

DRUER
Cabernet Sauvignon

GÆRING
Tank

TYPE
Dessertvin

Domaine de Brin

Domaine de Brin, Brin de Folie 2022

Vinmager Damien Bonnet arbejder 100% økologisk, og tilvirker sine vine i kælderen efter helt naturlige principper. Brin de Folie er lavet på 100% Cabernet Sauvignon, der er høstet i flere omgange efter druerne har hængt og delvist tørret på vinstokkene-. Udbyttet er derfor også på sølle 15 hl. pr. ha. Vinen gæres langsomt, og gæringen stoppes ved filtrering, når den rette balance mellem alkohol og sødme er opnået. Vinen har et meget lavt svovlindhold.

OM PRODUCENTEN

De lokale druer er en stærk del af vinhusets og områdets identitet. Her fremstilles vine der på bedste vis, beviser at der er masser af u-opdagede smagsnuancer og vinstilarter, selv i de mest klassiske vinlande.

Domaine de Brins cirka 12 hektar vinmarker er beplantet med blandt andet rødvinsdruerne Duras, Braucol, Pruenelart samt de hvide Mauzac, Lloin de l'oeil og Ondenc. Der er også blevet plads til små parceller med Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah.

Klimaet i Gaillac er på én gang både middelhavsagtigt, men har også indflydelse af det nærtliggende Atlanterhav. Det betyder ideelle vækstbetingelser, samt et godt afsæt for produktionen af søde vine.

Jordbunden består overvejende af kalkholdigt ler, hvoraf de mest stenede og grusede parceller indeholder hvidvinsdruer for at opnå øget mineralitet og friskhed i vinene. De røde vokser på jorde med et højere indhold af ler.

I kælderen foregår processerne efter den biodynamiske kalender. Klaring sker via tyngdekraften, der svovles minimalt, og kun lige før flaskning, de røde vine filtreres ikke.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens