

## Plaimont Le Faite Rouge

Frankrike / Sørvest Frankrike

Plaimont ligger i området Gascogne, sør for Bordeaux, og er et vinkooperativ med André Dubosc i spissen, grunnlagt i 1979. Anlegget deres er topp moderne og druene registreres på data, - fra vinstokk til ferdig produkt, og dermed kan også flasker spores tilbake. Tradisjonell innhøsting for hånd.

I hjertet av departementet Gers ligger den nydelige kommunen Saint-Mont; en gjemt perle med nydelige vinmarker. Totalt er arealet på 1200 ha, og der landsbyene Saint Mont, Plaisance og Aignan er de mest kjente. Her dyrkes det lokale druetyper som bl.a. Tannat, Pinenc, Gros og Petit Manseng, Arrufiac og Petit Corbu, og alle har de sitt opphav i Saint-Mont. Det produseres både rød-, hvit- og rosé-viner.

Etiketten er laget av tre, slik man gjorde i gamledager. Det fantes ikke kjellere i området, og vinene ble gravd ned i jorden. For å gjenkjenne årgang og type bandt man små plaketter av tre rundt halsen på flasken, - papiretiketter gikk i oppløsning.

Le Faite Rød viner er en blend av de beste Cuvéene fra tre "terroirs" i appellasjonen. 60% kommer fra Saint-Mont, sandholdig leire med runde steiner. Gir rikhet. 20% kommer fra Aignan, sandholdig jordsmonn. Gir bløthet og finesse. 20% kommer fra Plaisance, leire som gir viner med markante taniner og lagringspotensiale



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Rødvin		
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Saint Mont		
<b>Produsent</b>	Producteurs Plaimont		
<b>Årgang</b>	2018		
<b>Druetyper</b>	75% Tannat, 15% Pinenc, 10% Cabernet Sauvignon		
<b>Vinifikasjon</b>	Druetyperne blir høstet hver for seg, ved riktig modning. De gjennomgår 48 timer skallmaseasjon før gjæringen starter. Tradisjonell vinifikasjon med temperaturkontrollert gjæring. Dette tar omtrent 20-25 dager avhengig av druetyper. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring mellom månedene november og mars.		
<b>Lagring</b>	Lagring på brukte fat i opp til 24 mnd avhengig av årgang		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,5 %	Sukker: 2,9 g/l	Syre: 3,7 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 10 - 12 år.		
<b>Karakteristikk</b>	Tett dyp rubinrød farge, duft av modne solbær, lakris og kryddertoner, fyldig, kompleks, balansert syre, markante tanniner, lang saftig ettersmak. Når moden utvikles aromaer som skogbunn, bitter sjokolade, lær og julekrydder.		
<b>Serveringstemperatur</b>	14-15 C		
<b>Passer til</b>	Nydelig til en saftig entrecôte, vilt, og modne myke oster		
<b>Webside</b>	www.plaimont.com		
<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	11410401		kr. 434,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Small for every moment*