



RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Langhe

Rosso, 2024

Nr 7327901

 Italien 750 ml 13 % vol.

119:-

FRUKTSYRA



FYLLIGHET



STRÄVHET



Nyanserad, fruktig smak med inslag av mörka körsbär, skogshallon, viol och blodapelsin. Serveras vid 16-18°C till smakrika vegetariska rätter eller till rätter av ljust kött.



✓ 5 i lager online



NILS BIHARI-ANDERSSON

  
*A glass and a bottle*

# Södra Frankrike

28 januari 2026

***Välkomna!***

# ***Kort om mig***



- Utbildningskonsult, driver **A Glass and a Bottle** - vinkonsult, föreläsare och utbildare i Sverige och Frankrike sedan 2014 ([www.aglassandabottle.com](http://www.aglassandabottle.com)).
- Utbildar bl.a sommelierer och vinsäljare på YRGO Sommelier i Göteborg, i Sverige och internationellt.
- I vinbranschen sedan 2008, har jobbat i Frankrike och England.
- Har tidigare jobbat på vingård, med vinhandel, export och som sommelier.
- Vindomare i internationella vintävlingar.
- Finalist i tävlingen UK's Best Young Sommelier 2011.



# ***Södra Frankrike - översikt***

- Innefattar tre områden : **Languedoc, Roussillon och Provence.**
- Generellt ett varmt medelhavsklimat men med stora lokala variationer (pga mikroklimat, höjdskillnader, havspåverkan osv.)
- Historiskt fokus på bulk, med ökande fokus på kvalitetsvin sedan 1980-talet.
- Kooperativens roll är fortsatt mycket stor.
- Rött, vitt, rosé, söta, bubbel, förstärkta - allt produceras.



Pays d'Oc IGP   
 Languedoc AC 

**SOUTHERN FRANCE** 

0 20 40 60 km  
 0 10 20 30 miles



# ***Grundförutsättningar***

- Varmt medelhavsklimat, torrt, soligt och relativt låg risk för rötsjukdomar.
- Torra samt vind (Mistral och Tramontane) är de huvudsakliga klimatriskerna.
- Höjdskillnader inåt landet samt vid kusten.
- Överlappar i många fall med södra Rhône - många druvsorter är samma (Carignan, Mourvèdre...)
- Största skillnaden är internationella druvsorter som t.ex Cabernet Sauvignon och Chardonnay.

## ***IGP Pays d'Oc***

Stor vinregion i södra Frankrike som täcker nästan hela Languedoc, känd för prisvärda och fruktiga viner.

Stor frihet att använda både franska och internationella druvsorter. Röda, vita, rosé, söta och mousserande.

## ***La Clape***

Kustnära område vid Narbonne med stark havspåverkan. Friska, aromatiska vita viner och kraftfulla röda för lagring.

## ***Pic Saint Loup***

Norr om Montpellier, vid foten av berget Pic Saint-Loup. Svalare klimat än övriga Languedoc. Eleganta och sträva röda viner, ofta med frisk syra och kryddiga toner för lagring.

## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

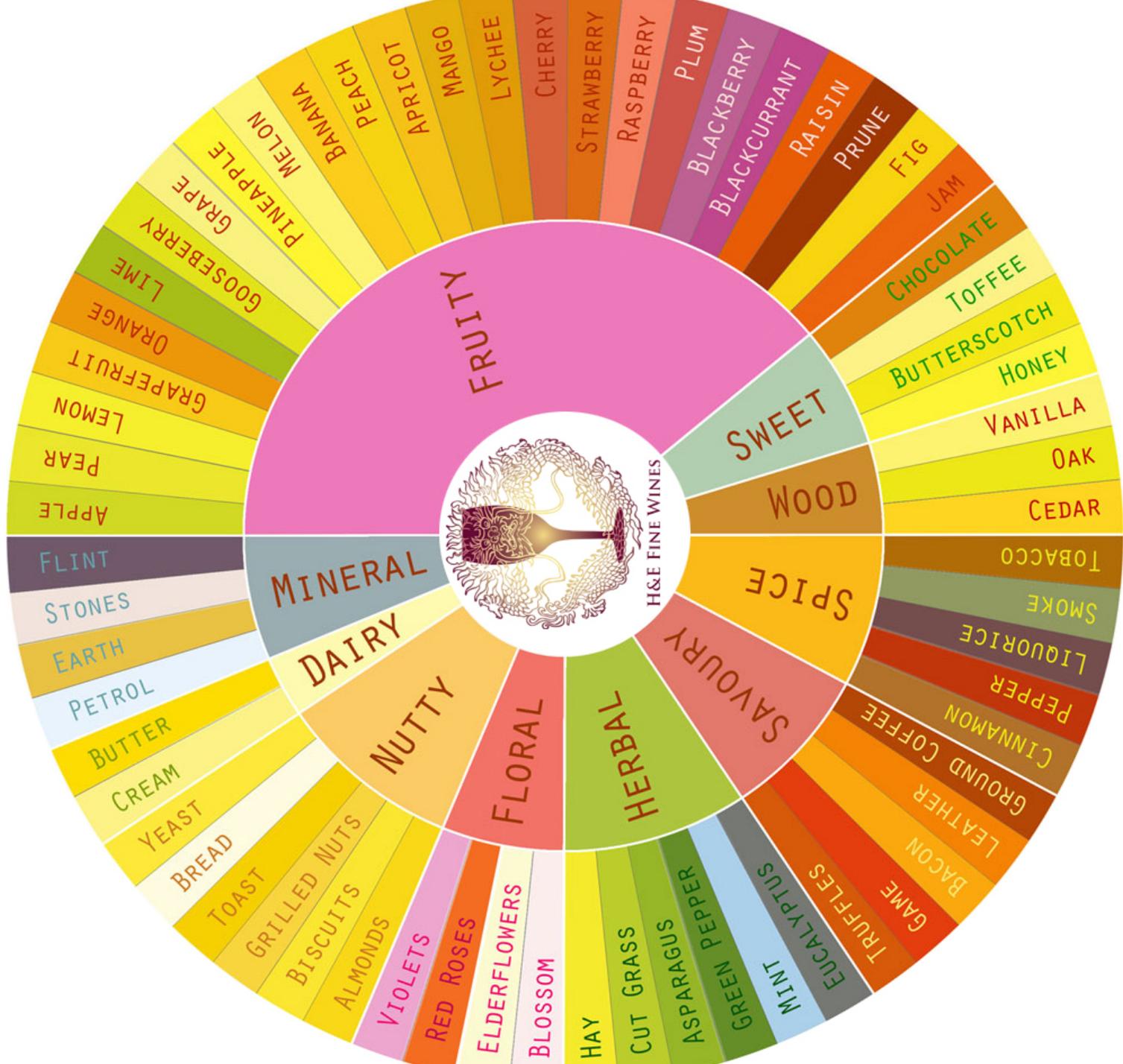
Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



# Sauvignon Blanc



Mognad vid skörd

## CÉPAGES

- Sauvignon Blanc, Vermentino
- Appellation: IGP Pays d'Oc

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

- Type de sol: argilo-calcaire
- Vignoble: 10-35 ans
- Taille: Guyot Simple
- Densité de plantation: 4800 plants/hectare
- Vendanges: mécaniques
- Rendement moyen: 68hl/ha
- Altitude: 60à 150 m
- Climat: méditerranéen

## CARACTÉRISTIQUES DU VIN

- Alcool: 12.5%
- Sucre résiduel: 2g/l
- Acidité totale : 3,6g/l
- pH:3,4

## VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage Presse pneumatique, soutirage à 10°C et fermentation pendant 2 semaines à 16°C avec des levures sélectionnées. Ce procédé permet d'obtenir un maximum de conservation des fruits, une bonne extraction des arômes et de la douceur.

**Eleuage:** 3 mois en cuve avant embouteillage.



## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

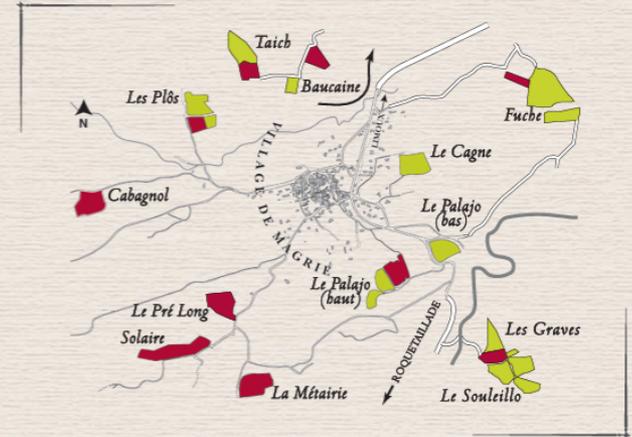
### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



# Chardonnay





# CHARDONNAY

LE VILLAGE

## Domaine de la Métairie d'Alon

Domaine de la Métairie d'Alon is a 25-hectare estate planted with Pinot Noir and Chardonnay vines, located in a mountainous area around the village of Magrie, between Limoux and Roquetaillade, in the Languedoc's Haute Vallée de l'Aude. It is composed of exceptional terroirs devoted to the production of high-end Pinot Noir and Chardonnay wines, crafted from organically grown, handpicked grapes. The wines from our other top-quality plots are blended in our "Le Village" cuvées which, like in Burgundy, are representative of the terroir around of the village of Magrie as a whole.

- ◀ **Soil** Our Chardonnay comes from 5- to 25-year-old vines cultivated on clay-milestone soils on different plots: Le Souleillo, Petite Fuche and Les Plôs. The grapes are harvested by hand.
- ◀ **Appellation** Pays d'Oc
- ◀ **Vinification** The whole bunches of grapes were fed into a small 20-hl pneumatic press via a conveyor belt. No sulphur was added. The "tailles" and "queues" (first and final pressings) were discarded so as to eliminate the coarsest particles and avoid any risk of bitterness. Static settling lasted 24 hours, after which, a portion of the wine underwent fermentation in oak (500-litre demi-muids for more subtle oak nuances in addition to 2 to 5-year-old barrels) without any added sulphur, whereas the wine fermented in stainless steel was maintained at monitored temperatures.
- ◀ **Ageing** 75% of the cuvée was aged for 8 months on the lees in the barrels the wine was fermented in and stirred once or twice. The remaining 25% was aged at low temperatures in stainless steel. Malolactic fermentation was carried out on only 20% of the cuvée. Bottled early in May.
- ◀ **Tasting Notes** Pale gold in colour with green highlights. Intense nose boasting a great deal of complexity: white peach, ripe lemon, fresh banana, followed by notes of pastry (lemon tart, barley sugar) and a floral touch. Discrete woody notes (hazelnut, dried banana). Very well balanced and complex on the palate with lovely harmony between sensations of roundness, freshness and vivacity. Remarkable length.
- ◀ **Food pairing** Serve fresh (10°C) as an apéritif, with starters (vegetable cake, salad with goat cheese, asparagus), grilled or baked fish. Delicious with goat cheese or Comté.



## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



**Bourboulenc** 31%, *citrus, blommig, hög syra*

**Grenache Blanc** 30%, *äpplen, päron, låg syra, hög alkohol*

**Roussanne** 26%, *honung, aprikos, hög syra*

**Rolle** 9%, *lime, äpplen, hög syra*

**Viognier** 4% *persika, honung, vanilj, låg syra, kraftfull*

Château de l'Hospitalet ligger hundra meter över havet vid Medelhavets kust och har ett unikt mikroklimat. Det torra, solrika medelhavsklimatet kombineras med kalkstensjordar som lagrar värme under dagen och avger den nattetid, vilket gynnar druvornas mognad. Havets närhet och vingårdens höjd bidrar dessutom till att mildra temperaturväxlingarna – en viktig faktor för vinets fräschör. Sedan årgång 2017 odlas vingården enligt biodynamiska principer. Varje druvsort skördas för hand vid optimal mognad och pressas försiktigt i hela klasar med lågtrycks-pneumatisk press. Efter kall sedimentering i 48 timmar påbörjas jäsningen, och musten förs över till nya ekfat, där varje druvsort hålls åtskild. Vinet lagras på ekfat i 7–8 månader, med regelbunden omrörning av jästfällningen (batonnage). Slutligen klarnas vinet lätt, men buteljeras ofiltrerat för att bevara så mycket karaktär som möjligt.





Batonnage - omrörning av jästfällningen



## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



## Pinot Noir



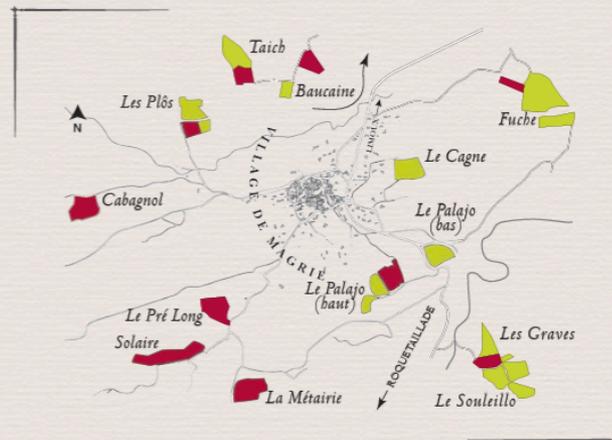
Ger oftast lätta, friska, fruktiga rödviner med hög syra, låga/ medel tanniner och ibland ekfatslagring.

# PINOT NOIR

LE VILLAGE



## Domaine de la Métairie d'Alon



Domaine de la Métairie d'Alon is a 25-hectare estate planted with Pinot Noir and Chardonnay vines, located in a mountainous area around the village of Magrie, between Limoux and Roquetaillade, in the Languedoc's Haute Vallée de l'Aude. It is composed of exceptional terroirs devoted to the production of high-end Pinot Noir and Chardonnay wines, crafted from organically grown, handpicked grapes. The wines from our other top-quality plots are blended in our "Le Village" cuvées which, like in Burgundy, are representative of the terroir around of the village of Magrie as a whole.

- **Soil** This wine is cultivated on altitude plots where the grapes benefit from fresh night temperatures and sunny days. Part of the grapes come from 12-year-old vines facing North in a hot basin allowing a slow ripening of the grapes and a nice balance of the wine.
- **Appellation** Pays d'Oc
- **Vinification** The grapes were crushed and destemmed before being transferred to open stainless steel tanks. Maceration lasted approximately two weeks with occasional rack and return. Punching of the cap was performed once or twice. Fermentation temperatures were monitored and never exceeded 23°C. The grapes were pressed in the small press.
- **Ageing** 60% of the wines were aged in stainless steel at relatively low temperatures for 9 months. Malolactic fermentation was carried out. The remaining 40% of the wines were aged in 3 and 4-year-old barrels for 6 months. Bottled in May.
- **Tasting notes** Beautiful cherry red in colour. Lovely nose redolent of red berries. Floral notes of peony and rose with a touch of ginger and cherry. Very fresh yet round on the palate evoking a touch of liquorice and white pepper. Full of freshness, elegance and finesse, this wine is long, balanced and exhibits real typicity inherent to the Pinot Noir grape as one would find in a red Burgundy.
- **Food pairing** Serve at 18°C with roasted veal with cream and mushrooms, roasted poultry (guinea fowl with prune), meat pie, beef with a wine sauce, charcuterie, risotto with mushrooms or cheeses.



## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



**Syrah**, *mörkfruktig, lakrits, peppar, hög syra, höga tanniner*

**Grenache**, *rödfruktig, låg syra, låga tanniner*

**Mourvèdre**, *mörkfruktig, jordig, höga tanniner*

**Carignan**, *plommon, viol, hög syra*

Druvorna är plockade för hand när de har uppnått optimal mognad och bärs till vineriet i små träbehållare. Druvorna avstjälkas och får jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar i 20 till 25 dagar. De olika druvsorterna vinifieras separat. När vintern är slut blandas vinet och tappas på 225 liter stora ekfat där det får lagras i 12 månader innan buteljering.



## TITTA

### Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

## DOFTA

### Doftintensitet och aromer

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

## SMAKA

### Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

### Smaker

*Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)*

### Längd på eftersmak

*Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!*



**Syrah**, 80% mörkfruktig, lakrits, peppar, hög syra,  
*höga tanniner*

**Grenache**, 15% rödfruktig, låg syra, låga tanniner

**Cinsault**, 5% rödfruktig, lätt, hög syra, låga tanniner

Domaine	Domaine Les Grandes Costes
Millésime	2018
Appellation	Pic Saint-Loup
Région	Languedoc
Couleur	Vin rouge
Cépages	80% Syrah, 15% Grenache, 5% Cinsault
Terroirs	Sol argilo-calcaire caillouteux, climat méditerranéen soumis à des sensibles influences continentales
Viticulture	Raisonnée, HVE niveau 3
Vendanges	Partiellement manuelles
Vinification	Éraflage et foulage. Macération initiale à froid de 48 à 72 heures. Macération traditionnelle de 3 à 5 semaines avec délestages, pigeages et remontages selon le millésime.
Élevage	18 à 30 mois en fûts de chêne français (228 litres)
Degré d'alcool	14,5%

# Frågor?

*För vinlistan, se nedan :*

<https://www.systembolaget.se/delad-lista/17859ace-1318-480c-8b17-6b1e7403f7f6>

# *Val av glas : best practice*



Rött



Vitt/ rosé/ sött/ starkvin



Mousserande

# Rekommenderade serveringstemperaturer

Typ av vin	Bra serveringstemperatur	
Söta viner	Väl kylt	6–8 °C
Mousserande viner	Väl kylt	6–10 °C
Lätta/ Medelfylliga vita viner	Väl kylt	7–10 °C
Fylliga vita	Lätt kylt	10–13 °C
Lätta röda	Lätt kylt	13 - 15 °C
Fylliga röda	Rumstemper atur	15 – 18 °C

# För långtidslagring...

## Kom ihåg följande :

- Kylig & jämn temperatur (10-15°C).
- Mörker är bra och undvik starkt ljus då vinet åldras för snabbt.
- Om flaskan har naturkork, låt den ligga ner så att korken hålls fuktig. Detta förbygger oxidering.

