Phelan Farm Pet Nat

Perlende vin / USA / California



UFILTRERT

Produsent: Phelan Farm
Årgang: 2022
Land: USA
Distrikt: California
Område: -
Drue: 50% gamay, 50% pinot noir

Veil. pris horeca: 479.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 599.9,-
EDP nr. : 9083148
SAP nr. : 9083148
Vinmonopol nr. : 15840801

Innhold:
Syre:6.7
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Rajat Parr, kjent Sommelier, forfatter, vinmaker og partner ved Domaine de la Côte og Sandhi i California og Evening Land i Oregon, satte seg fore å gjøre noe ganske annerledes i 2020: han skulle bli bonde.
Stadig mer overbevist om at den mest grunnleggende delen av vinproduksjonen foregår i vingården, byttet han en delvis nomadisk livsstil med reise, rådgivning og vinutdanning for en mer forankret levemåte i Cambria, en bortgjemt by med steinete klipper, furuskog og kule himmelstrøk på Californias sentrale kyst. Han hadde blitt trukket nordover fra Santa Barbara av noen få hektar med vinstokker plassert mellom fjellene og Stillehavet: Phelan Farm.
Siden 2019 har Rajat Parr leid hele gården, og podet de egenrotede vinstokkene til et stort utvalg forskjellige druesorter som er tilpasset områdets kalde klima. Han har jobbet med kjente produsenter i Frankrikes Jura og Savoie og i Galicia, og har hentet stiklinger av Trousseau, Poulsard, Savagnin, Mencia og andre varianter. Vinrankene dyrkes regenerativt, med stor oppmerksomhet til det større økosystemet og vekt på sammenhengen mellom vingården og udyrket natur.
Rajat Parr siterer de dyktige bonde-vinmakerne Thierry Allemand, Jean-Louis Chave og Stéphane Tissot som noen av hovedinspirasjonene for dette prosjektet. For første gang styrer han hele prosessen – fra vinstokk til kjeller til flaske – med vinproduksjon. Vinene han produserer er laget med lett hånd i kjelleren, uten fining eller filtrering, stort sett uten svovel, og med lave nivåer av alkohol på grunn av Cambrias maritime klima. Kanskje det viktigste er at de er laget med druer som dyrkes med stor oppmerksomhet til regenerative og biodynamiske metoder, og tilfører vinene både det naturlige og det kultiverte miljøet til Phelan Farm, et magisk stykke land et steinkast fra Stillehavet.

Vinifikasjon

Druene presses og starter fermenteringen separat. Saften blandes og tilsettes flaske for å fullføre fermenteringen.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen, rosaskjær. Aroma med preg av røde bær og urter, god lengde. Smak med preg av røde bær og urter, innslag av blomst.

Passer til

Lyst kjøtt, Apertiff/avec, Fisk

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com