Phelan Farm Autrement

Rødvin / USA / California

Produsent: Phelan Farm
Årgang: 2024
Land: USA
Distrikt: California
Område: -
Drue: 50% pinot noir, 25% gamay, 25% mondeuse

Veil. pris horeca: 387.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 479.9,-
EDP nr. : 9100024
SAP nr. : 9100024
Vinmonopol nr. : 20839701

Innhold:
Syre:5.7
Sukker:3
Alkohol:12,5 %

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.

Mer om vinen

Hos Phelan Farm er filosofien at store viner skapes i vinmarken. Gården drives etter prinsipper fra regenerativt landbruk, permakultur og biodynamikk, med fokus på biologisk mangfold og levende jord. Kompost fra egne druer og husdyr, naturlige planteekstrakter og minimal jordbearbeiding bidrar til sunne vinstokker og et rikt økosystem. I vinmarkene unngås bruk av svovel og kobber for å bevare det naturlige samspillet mellom jord, planter, insekter og mikroorganismer.

Smaksbeskrivelse

Lys rød. Røde bær, blomster og urter. Saftig og frisk, preg av kirsebær, bringebær og krydder.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storfe

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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