



2013-11-19 11:14 CET

Fransk mästarduo skapar spanskt toppvin!

Michel Rolland är världens mest berömda vinmakare och har arbetat som rådgivare åt mer än hundra vinegendomar i dryga dussinet länder. Han kommer från Bordeaux, som en annan av vinvärldens stormästare, François Lurton. Nu arbetar de tillsammans och resultatet är förstås strålande. I spanska Toro fanns de rätta förutsättningarna för att göra toppvinet Campo Alegre som nu lanseras i lyxig, specialgjord trälåda med två buteljer!

François Lurton, började sin bana som flygande vinmakare och har gjort succé med viner från sina egendomar i Argentina, Chile, Spanien samt från

Frankrike med internationella storsäljare som det vita vinet Les Fumées Blanches. Michel Rolland brukar kallas "Trollkarlen från Bordeaux", med fler berömda vingårdar på sin meritlista än någon annan. Han har verkat som konsult åt mängder av franska vinslott men också åt bl a Harlan Estate i USA och Ornellaia i Italien.

Tillsammans har de båda mer än sjuttio års erfarenhet av vinmakande på högsta nivå, ett sådant samarbete kan inte gärna bli annat än lyckat! Deras gemensamma projekt heter Bodega Burdigala och ligger i den spännande appellationen Toro i nordvästra Spanien, mot gränsen till Portugal.

Här uppfylls alla krav på förnämlig terroir. Jordmånen är mager och grusig och rötterna får gå djupt i jakt efter vatten. Dagarna är heta och nätterna svala och allt gör att druvorna blir mycket koncentrerade, skördarna små och vinerna mycket smakrika. Det upptäckte redan medeltidens pilgrimer som uppskattade vinerna på sin väg mot Santiago de Compostela.

Campo Alegre är alltså det lysande resultatet av det här unika samarbetet. Vinet är till hundra procent gjort på druvan Tinta de Toro, den lokala varianten på Spaniens nationaldruva Tempranillo. Stockarna är drygt trettio år gamla och skördeuttaget lågt. Druvorna är skördade för hand och musten fick dra med skalen en dryg månad efter avslutad alkoholjäsning. Det färdiga vinet lagrades sedan på små fat av fransk ek i tolv månader före buteljering.

Resultatet är ett smakrikt vin med den mörka frukt som är typisk för druvan. Doften är intensiv med toner av mörka bär, rostade fat och en fin kryddighet. Smaken är rik och fyllig med björnbär, mörka plommon och tydliga inslag av kaffe och choklad. Vinet är mycket balanserat med intensiva men mogna tanniner som förhöjer upplevelsen och ger en lång, rik eftersmak. Mycket gott redan nu, men utvecklas ytterligare med några års lagring.

Campo Alegre levereras i en exklusiv trälåda som rymmer två buteljer.

[Nr 76431 Campo Alegre 2011, 2 x 75 cl i exklusiv trälåda, 318 kronor](#)

För frågor, varuprover och ytterligare information hänvisar vi till:

Linn Ljungkvist på tel: 08-545 81 969
e-post: linn@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.