

COTES DU RHONE ROUGE VILLAGES

[kot dy ron růž viláž]

vinařství / winery LAVAU

[lavó]

Francie, oblast / region Rhone

Rodina Lavau se zabývá výrobou vína již od roku 1895. Zástupci dnešní generace, Benoit a Frederic Lavau, obhospodařují 2 usedlosti v údolí řeky Rhony a zpracovávají hrozny od dalších dodavatelů. Červená vína z oblasti Cotes du Rhone představují typickou ukázkou plných, lahodných a ne-kyselých vín jižního typu, s dominancí odrůdy Syrah.

The Lavau family has been involved in winemaking since 1895. Today, Benoît and Frédéric Lavau manage two estates in the Rhône Valley and work with grapes from additional growers.

Red wines from the Côtes du Rhône region are a classic example of full-bodied, smooth, low-acidity southern-style wines, with Syrah as the dominant grape variety.



Apelace/appellation: Cotes du Rhone Villages AOC
(Apellation Origine Contrôlée)

Odrůdy/variety: Grenache Noir, Syrah

Popis/description: **Bohaté aroma zralého ovoce (černý rybíz, ostružiny) s tóny kouře a koření.**

Středně-plná, intenzivní chuť s příjemnou dochutí. /
Rich aroma of ripe fruit (blackcurrant, blackberry) with notes of smoke and spice.

Medium-bodied, intense palate with a pleasant finish.

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:

červené maso, zvěřina, polo-tvrdé, tvrdé a zrající sýry / red meat, game, semi-hard, hard, and aged cheeses

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými slunečnými léty, mírnými zimami a mírným větrem z údolí Rhony / *warm Mediterranean climate with long sunny summers, mild winters, and gentle winds from the Rhône Valley*

Půda/soil: jílovito-vápenitá, s pískem a štěrkem / *clay-limestone with sand and gravel*

Nadmořská výška/altitude: 200-400m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku, dále ležení na velkém dubovém sudu / *fermentation in stainless steel tanks, followed by aging in large oak barrels.*