

## Enfants L'Enfant Perdu

Rødvin / Frankrike / Roussillon

**Produsent:** [Domaine des Enfants](#)

**Årgang:** 2018

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Roussillon

**Område:** Côtes Catalanes

**Drue:** 33% carignan, 34% grenache, 33% syrah

**Veil. pris horeca:** 223.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 274.9,-

**EDP nr. :** 5241211

**SAP nr. :** 9059704

**Vinmonopol nr. :** 10625001

### Innhold:

Syre:4.7

Sukker:< 3

Alkohol:14,5 %



ØKOLOGISK

### Om produsenten

Carrie og ektemannen Marcel har en dyp kjærlighet for naturen og dens krefter. De holder til lengst sørvest i Frankrike, i det relativt ukjente vinområdet Côtes Catalanes, som er en del av Languedoc-Roussillon. Her regjerer middelhavsklimaet, som både er varmt og tørt. Varmen kan noen ganger bli i overkant intens, men kjølig vind fra havet og snødekte topper i Pyreneene moderer temperaturen.

Carrie startet som servitør og jobbet på restauranter i Connecticut, Maldivene og New York City. Hun brukte også tid på å jobbe på kjøkkenet, og oppdaget da at hun ville lære mer om vin. Carrie ble oppfordret til å gå denne veien, og ble sommelier. Hun fikk etter noen år tilbud om å jobbe med et vinprosjekt kalt Clos Thales, som hun gladelig godtok. Dette brakte henne til landsbyen Maury i Roussillon-regionen i Sør-Frankrike hvor hun høstet året etter. Etter innhøstingen kom Carrie tilbake til restauranten i omtrent to måneder, og forsto da raskt at hun ønsket å jobbe med vin på heltid. Å finne en jevn vinproduksjonsposisjon er imidlertid ganske vanskelig, så det ble en del pendling i starten.

Mens hun jobbet med Clos Thales i Roussillon, møtte Carrie sin nåværende ektemann, Marcel Bühler, som grunnla **Domaine des Enfants** i 2006. Navnet på domene er symbolsk for å finne ditt indre barn, og leve ut drømmene dine. Hver cuvée de produserer, henspiller på den drømmen på en eller annen måte. Siden barndommen drømte Marcel om å dyrke ting og jobbe med hendene utendørs, noe som førte ham til vin.

Carrie ble med Marcel på Domaine des Enfants i 2010. Sammen bruker de biodynamiske metoder som resulterer i rene, ærlige og autentiske viner. Carrie bruker begrepet Cellar Master for å beskrive sin rolle fordi hun og resten av teamet på Domaine des Enfants mener at vin ikke er «laget», snarere er det et eksakt uttrykk for hva vingården gir for hver høst. I Carries kjeller er det veldig lite manipulering av vinen – i stedet blir den pleid for å oppnå sin naturlige balanse og opprettholde sin renhet.

Côtes Catalanes er et område med stort potensial for aromatiske og syrlige viner. Domaine des Enfants mestrer områdets særegne klima svært godt, og lager terroirpregede og elegante viner. De ønsker å gjøre minst mulig inngripen i naturen, og investerer mye kjærlighet og energi i vinmarkene. Domaine des Enfants arbeider derfor biodynamisk, og gjør ellers det meste for hånd.

### Mer om vinen

Tradisjonell innhøsting for hånd, sortert 2 ganger, fransk eik 225 l og 600 l i 20 måneder, 6 måneder på sement.

### Vinifikasjon

Druene sorteres for hånd, to ganger, for å sikre den beste kvalitet, det vil si at det kun er sunne og hele druer som blir brukt. Etter en forsiktig pressing av druene, fermenteres vinen på små sementtanker, for å beholde en bra temperatur og bevare friskheten i frukten. Deretter blir 15% av vinen lagret i 11 måneder periode på nye eikefat, og resten på sement, før den flaskes uten filtrering. Lagres i ett år på flaske før salg.

### Smaksbeskrivelse

En rik og konsentrert vin, med fyldig smak av mørke bær og frukter, lakris og krydder. Fyldig med god mykhet, fin syre, god konsentrasjon og lang ettersmak. Nydelig til grillet rødt kjøtt.

### Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Kjøtt