



Château Roland la Garde Tradition MGN

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Merlot, Cabernet Sauv.
Opprinnelse:	Blaye Côtes de Bordeaux

20 år gamle vinstokker. 100 % avstilkning før fermentering med stedegen gjær i miks av ståltank og brukte fat. To ukers fermentering med forsiktig ekstraksjon. Vinen modnes 12 måneder på ståltank og brukte fat. Minimal dose sulfitt, nivået er < 20 mg/l total sulfitt.

Varenummer:	7774405
Volum:	1,5 l



Château Roland la Garde er en familieeiendom på 29 hektar i Blaye, på østsiden av Bordeaux. Vinmarkene består av kalkholdig leire, og gamle vinstokker som gir moderat utbytte. Guillaume Martin er 8. generasjon vinmaker på huset og ønsker, sammen med faren Bruno (bildet), å lage lavekstraherte og transparente viner fra biodynamisk jordbruk og lang, naturlig stabilisering på betong og gamle fat.