



Macvin Blanc du Jura

Domaine de la Borde

Domaine de la Borde Macvin du Jura

Denne vin er endnu en specialitet fra Jura. Macvin er en dessertvin hvor mosten er forstærket med druesprit. Hos Domaine de la Borde er vinen en blanding af 2/3 Savagnin most og 1/3 "Eau de vie de marc de Franche-Comté". Derefter lagres den i 12 måneder på egefade for ekstra kompleksitet og integration. Resultatet er en kraftig dessertvin som er helt sin egen!

Farven er dyb gylden med mere end et strejf af orange. Ved første duft er næsen voldsomt præget af rosiner og stilke, som sagtens kunne lede tankerne hen mod Grappa. Med mere luft kommer der bølger af syltet kumquat, mandarin, valnød, abrikos og mild salvie. I munden er vin saftig og sød men også forbløffende frisk og langt mere vinøs end man skulle tro på næsen. Ydermere vil vinen nemt kunne holde en uges tid køleskab når den er åbnet, hvis man da kan holde sig fra den!

Prøv denne skønne Macvin til en saftig chokoladekage med orangeskal, det er den perfekte match!

Modning: 12 måneder på Franske egefade

Land	Frankrig
Område	Jura
Alkoholprocent	17%
Indhold	75 cl.
Vintype	Dessertvin
Druer	Savagnin