

## Prisliste pr. 1. juni 2009



Erling A. Nielsen  
Toftevej 11  
4800 Nyk. F.

Tlf. 5482 5877  
5482 5577  
Mobil 2460 5720  
Fax 5482 5777  
ean@organicwines.dk  
www.organicwines.dk

CVR: DK14382208  
(TeknoGrafik)

### Cuvée Carolle Rosé 2007

En liflig rosé med blomsterbouquet. Smag af modne ribs. En velafbalanceret vin med en fyldig og delikat smag. Syrah 31%, Cinsault 33%, Grenache 36%. Ecocert certificeret økologisk produktion. Sølvmedalje ved Vinalies Internationales. Bronzemedalje ved Independent Wine Growers of France 2008.

**Pris pr. flaske kr. 70,- (6 flasker kr. 390,-)**

### Cuvée Carolle Blanc 2007

En dejlig hvidvin med klar, lys og gylden farve. Bouquet af citrusfrugter med en lettere røget nuance. En vin i fin balance med dejlig eftersmag. Rolle 85%, Ugni Blanc 15%. Ecocert certificeret økologisk produktion. Bronzemedalje ved International Wine Challenge 2008 og Independent Wine Growers of France 2008.

**Pris pr. flaske kr. 80,- (6 flasker kr. 450,-)**

### Cuvée Carolle Rouge 2007

Mørkviolet farve med en let krydret bouquet af frisk frugt. En markant rødvin, der skal nydes til kraftige kødretter. Grenache 25%, Syrah 35%, Mourvèdre 15%, Cabernet Sauvignon 25% - 10 mdr. fadlagring på franske egetræsfade. Ecocert certificeret økologisk produktion. Bronze ved Amphore 2008 (Concours National for øko-vine). *"En af de fire bedste vine for pengene i hele Provence-appellationen"* skrev La revue du vin de France. Kan drikkes nu eller gemmes i flere år.

**Pris pr. flaske kr. 77,- (6 flasker kr. 432,-)**

### Cuvée Carolle Rouge 2006

Intens granatrød farve. Bouquet af hindbær og krydderier. Fyldig og markant aromatisk smag. Grenache 25%, Syrah 25%, Mourvèdre 25%, Cabernet Sauvignon 25% - 12 mdr. fadlagring på franske egetræsfade. Ecocert certificeret økologisk produktion. Kan drikkes nu, men vinder ved lagring.

**Pris pr. flaske kr. 80,- (6 flasker kr. 450,-)**

### Cuvée Philippine Rouge 2006

"Philippine" er en særlig blanding af de fire rødvinssruer (Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Grenache 10% og Mourvèdre 10%). 12 mdr. på franske egetræsfade. Kan drikkes nu, men vinder ved lagring.

**Pris pr. flaske kr. 80,- (6 flasker kr. 450,-)**

### Cuvée Carolle Rouge 2003

Grillet og røget bouquet. Dejlig smag af jordbær med et strejf af vanille fra fadlagringen. Tanniner i god balance. Grenache 22%, Syrah 28%, Mourvèdre 24%, Cabernet Sauvignon 26% - 12 mdr. fadlagring på franske egetræsfade. 2. årgang i omstillingsproces til certificeret økologisk produktion. Bronzemedalje Concours General Agricole, Paris 2005. Bronzemedalje Signature Bio 2005. Wine Spectator: 85 point.

**Pris pr. flaske kr. 78,- FÅ FLASKER PÅ LAGER**

Læs mere om vinene fra Domaine de la Sauveuse på [www.organicwines.dk](http://www.organicwines.dk)