

AOP Saint Joseph



PRODUCENT: Les Vins de Vienne

LAND/REGION: Frankrike / Norra Rhône

ARTIKELNR: 970101

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Syrah

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men med lagringspotential uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvorna kommer från Saint-Désirat, Charnas, Mallevall, Serrière och Glun där jordmånen främst består av limsten, lera och grus. Rankorna är i snitt 30 år gamla. Skörden sker helt för hand. Vinet genomgår fermentering med naturliga jäststammar under 3-4 veckor. Totalt lagras vinet 12 månader på 20% cementfat och 80% på stora franska fat, vinet filtreras därefter innan buteljering. Doften är varm och fruktig med inslag av röda mörka bär, peppriga toner, viol, charkuterier som avslutas med en söt ton från de solmogna druvorna med skarpa tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-17°C till grillade revbensspjäll, kalv eller rött kött.

Yves Cuilleron började sin bana som vinmakare 1987. 1988 frågade Francois Villard Yves om han kunde få praktisera och hjälpte därmed till med skördarna 1988 och 1989. För att Francois skulle förfina sina kunskaper fick han även lära sig vinmakning av Pierre Gaillard, de tre blev därefter goda vänner och påbörjade ett nära samarbete. 1995 började de planetera vin i Seyssuel och när de 1996 ägde 4 ha investerade de i en tillräckligt stor byggnad som hade plats för vintankar och pressar. För att kunna betala av den stora investeringen startade de en vinhandel och köpte upp druvor från olika appellationer i Rhônedalen. Idag gör de tre vinmakarna vin från Seyssuel ned till Châteauneuf-du-pape.

Provningsnotering: