

Saint Cosme Cote-Rotie



PRODUCENT: Saint Cosme

LAND/REGION: Frankrike / Norra Rhône

ARTIKELNR: X1570101

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Syrah

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Underbart gott nu men med en lagringspotential på minst 10-15 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Saint Cosme Côte-Rôtie är framställt på 100% Serine (äldre benämning av Syrah). Druvorna fermenteras i hela klasar inklusive stjälkar. Druvorna kommer från totalt 8 olika plotter. Vinet lagras i 12 månader i 30% nya fat och resterande äldre fat för att få denna exklusiva balans i vinet. Årgång 2020 resulterade i en fantastisk årgång, årgången kan enligt Barruol jämföras med de magiska årgångarna 1991, 1999 och 2007. Årgången fick hela 96 poäng av Robert Parker. Vinet är helt ofiltrerat. Ett komplext vin med lyxiga toner av mogna körsbär, björnbär, plommon, marmelad, peppar och örter. På slutet kommer det även fram toner av svarta oliver, lakrits, kaffe, bacon och viol. Syran och tanninerna är behagliga och väl integrerade.

MATCHA TILL:

Serveras vid 15-16°C till Lamm, kalvkött, anka eller rostad kyckling.

Saint Cosme är en av de ledande kvalitetsproducenterna i södra Rhône, med bas i den lilla byn Gigondas. Anorna för familjen Barruol går ända tillbaka till 1570 och nuvarande ägaren och vinmakaren Louis är fjortonde generationen Barruol på gården. Förutom att producera viner från egna vingårdar i och kring Gigondas, är man även s k negociant. Därigenom har man tillgång till några av de bästa vinerna från hela Rhône-dalen. Dessa viner är producerade tillsammans med odlarna och i samråd med Saint Cosme.

Provningsnotering:

.....

.....

.....