

Saint Cosme Crozes Hermitage



PRODUCENT: Saint Cosme

LAND/REGION: Frankrike / Norra Rhône

ARTIKELNR: X51225501

VINSTIL: Rött / Kryddiga & mustiga

DRUVOR: Syrah

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Drick nu, men kan med lätthet lagras uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Saint Cosme Crozes Hermitage är framställt på 100% Serine (äldre benämning av Syrah) och kommer från norra Rhônedalen, AOP Crozes Hermitage. Jordmånen består främst av granit och sand. Vinet har legat 12 månader på ekfat, 20% nya ekfat, 40% i ett år gamla ekfat och 40% 2 år gamla ekfat. Saint Cosme förfogar över 15 hektar vingårdar i Gigondas och medelåldern på stockarna är 60 år, vilket medför att skördeuttaget är så pass lågt som 27 hektoliter per hektar. Avstjälkning, jäsning och macerering i 15 dagar med daglig remontage och pigeage. Vinet är helt ofiltrerat. Vinet är yppig och aromatiskt generös i doften med inslag av färska örter, mörka körsbär, lakrits vanilj och peppar. Smaken är medelfyllig till fyllig med en härlig koncentration och toner av mörka bär, örter, peppar, granit och en välintegrerad tanninstruktur.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C tillsammans med köttretter av t.ex. viltfågel, rådjur, lamm och nöt. Vinets smakrikedom gör att den är mycket lämpad till rätter som serveras med rödvinssåser.

Provningsnotering:

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 Rhônedalen. Dessa viner är producerade tillsammans med odlarna och i samråd med Saint Cosme.