



DOMAINE

Château de Rouanne Vinsobres



PRODUCENT: Saint Cosme

LAND/REGION: Frankrike / Södra Rhône

ARTIKELNR: 9306001

PRIS: 199,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Grenache, syrah & mourvèdre

ÅRGÅNG: 2019

ALKOHOL: 15 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Ett vin som går utmärkt att lagra minst 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av limsten, lera och mörk ler. Vinet består av 50% grenache, 40% syrah och 10% mourvèdre, vinrankorna är i snitt 50 år gamla. Druvorna sam-fermenteras i cementtank och lagras under 12 månader på franska fat där 15% är nya fat, 50% 1-åriga fat och 35% 2-åriga fat. Området Vinsobres nämns av många att ha liknande jordmån som Côte de Nuits med extraordinär kvalitet med lågt skördeuttag. Enligt vinmakaren Barruol har vinet och dess område potential och påminner honom om det mytomspunna cru vinet Hominis Fides. Tonerna i vinet går åt hallon, mörk frukt, viol, svartpeppar, pepparkaka och som avslutas med fina tanniner. Vinet är helt ofiltrerat.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till grillat kött och kryddiga korvar.

Saint Cosme är en av de ledande kvalitetsproducenterna i södra Rhône, med bas i den lilla byn Gigondas. Firman drivs idag i den 14:e generationen sedan starten 1490. Idag är det Louis Barruol som sedan 1992 styr egendomen. Man har 25 hektar vingårdar med en genomsnittlig ålder på vinrankorna på 60 år. Vingårdarna har ett väldigt lågt skördeuttag på 27hl/ha. Förutom att producera vin från druvorna i de egna vingårdarna i och omkring Gigondas, är man även s.k. negociant. Därigenom har man tillgång till några av de bästa vinerna från hela Rhône-dalen.

Provningsnotering: