

CÔTE-RÔTIE CÔTE BLONDE LA CHATILLONNE 2017

Art. nr 1032010

Pris 1.109 kr

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Côte-Rôtie, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 88%, Viognier 12%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Intensiv doft av svarta vinbär, körsbär, björnbär, peppar, kanel, tobak, oliver, muskot, plommon och viol. Fyllig med täta tanniner, hög syra och stor koncentration med mycket lång eftersmak.

Tillverkning De noggrannt utvald druvorna av Syrah och Viognier pressas skonsamt och musten får sedan samjäsas på ståltank med mycket varsam extrahering. Lång traditionell maceration i 3 veckor.

Lagring Vinet har lagrats 3 år på sin jästfällning i ekfat av barriquestorlek, sedan ytterligare 6 månader i flaska. Kan lagras upp till 20 år under gynnsamma förhållanden.

Passar till Serveras vid 18°C till rött kött, vilt och syltiga ostar. Dekanteras gärna 2 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 92p

Tasted out of bottle, the 2012 Cote Rotie la Chatillonne Cote Blonde (which incorporates 12% Viognier) is a downright sexy, layered beauty that offers tons of toasted spices, cured meats, olive and ripe dark fruit aromas and flavors. Made in a medium to full-bodied style that's already impossible to resist, drink this outstanding 2012 over the coming decade or so. Drink Date 2016 - 2026

Om producenten

I över 300 år har Rhône-producenten Vidal-Fleury tillverkat vin, vilket gör dem till den äldsta vinproducenten i regionen. Deras vingårdar sträcker sig från norr till söder och krönts av den en hektar stora Lieu-dit; "La Chatillonne" i Côte Blonde. Husstilen präglas av ren frukt som tydligt avspeglar vingårdens terroir.

Egendomen grundades 1781 och fick snabbt ett internationellt rykte tack vare Thomas Jefferson besök på vingården 1787. Under 1890-talet, gifte sig Gustave Vidal med en dotter till familjen Fleury. Tack vare hennes hemgift, återplanterade de vingården efter vinlusens utbrott. På 1920-talet, fick vinhuset upp intresset för andra vinodlings- områden i Rhônedalen och i mitten av 20-talet

blev Vidal-Fleury det symboliska huset i Côte-Rôtie. Under 2008 har en ny utveckling sätts i rörelse av Vidal-Fleury tack vare sin nya källare tillägnad mognare viner.

Utvecklingen av Vidal-Fleury's viner styrs av fyra parametrar - vingården, vinframställningen, lagringen och buteljeringen. Vinmakaren anser att endast vingården och mognadsprocessen verkligen kan ge vinet personlighet. Det fantastiska ursprung druvorna har och det tålmod de behandlas med utgör tillsammans kvaliteten hos Vidal-Fleury.

Läs mer på vidal-fleury.com