

CROZES-HERMITAGE 2021

Art. nr 1032013

Pris 239 kr

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Vinet har en kryddig doft med inslag av svarta vinbär, plommon, viol, peppar och en liten rökig ton. Smaken är fruktdriven, fyllig och mjuk med toner av mörka bär, vilda örter och med ett mineraldriv i finishen som ger lång eftersmak. Vinet kan under gynnsamma förhållanden lagras upp till 10 år, med optimal ålder runt 2028.

Tillverkning Musten genomgår en lång traditionell maceration under 3 veckor. Jäsningen sker med naturlig jäst.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning först 3 månader i tank och sedan ytterligare 12 månader på stora franska ekfat, sk foudres. Naturlig klarning och endast en filtrering, Cross Flow.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika maträtter av kött, fågel och vilt. Passar även utmärkt till charkuterier samt lagrade hårdostar. Dekantera gärna vinet 2 timmer före servering.



Omdömen

Jeb Dunnuck 90-92 poäng

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**