



Clos des Brusquières Châteauneuf du Pape 2016

Frankrike, Rhône Sør

Druer: 75% Grenache 10% Syrah 10% Mourvèdre 5% Annet

Karakteristikk: Dyp rød farge. Kompleks og intens aroma av mørke bær, pepper og kirsebær. Elegant, rund og balansert smak med flotte tanniner. Smak av krydder og mørke bær. En lang ettersmak.

Om vinen: Jordsmonnet er kalk og leire med store runde steiner (gallets). Håndplukkede druer. Snittalder på vinstokkene er 40 år med en del gamle vinstokker (over 100 år). Maserasjon i en måned. Tradisjonell vinifikasjon på sement tank. Syrah og Mourvèdre er lagret på opptil 40 år gamle store fat i 3 år, mens Grenache lagres på sementtank.

Om produsenten: Clos des Brusquières en av de mest tradisjonsrike produsentene i Châteauneuf-du-Pape appellasjonen og lager kun en cuvée basert på en blanding av 5 ulike druer. Courtil-familien har eid denne 9 hektar eiendommen i fire generasjoner. Hoveddelen av vinstokkene ligger rundt pavens slott på åsen 'Les Tresquoy's'. Nåværende eier, Claude Courtil, er nevø er Henri Bonneau (en av Chateauneufs mest kjent produsenter). Claude Courtil lærte sin vinkunst av Bonneau's filosofi og benytter blant annet gamle store fat i lagringsprosessen

Clos des Brusquières dekker om lag 9 hektar vinmarker fordelt på flere parceller i Châteauneuf-du-Pape. Produksjonen er liten og lite systematisk. Årgangen bestemmer hva som må gjøres for hver druetype og når vinmakeren er tilfreds. Sementtanker er benyttet i gjæringsprosessen.

Passer til:



Lam og sau



Storfe



Sturvilt

Fylde:

Friskhet:

Garvestoff:

Sødme:

Frukt:

Inneholder sulfitter

Størrelse: 0,75 L
Alkohol: 15,5 %

V-nr:
Utvalg:

4987001
BASIS - Kat 2

Veil. pris ink mva: 309,90



3760042586586

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Les mer på helsenorge.no

collective wines



diivini & wine plusvini