

Domaine Stéphane Côte-Rôtie 2017

Frankrike, Rhône Nord

ØKOLOGISK

Druer: 90% Syrah 10% Viognier

Karakteristikk: Diskret florale toner med et hint av stekt kjøtt, blod og svart pepper. Frisk og elegant i munnen med saftig og fine tanniner og røde bær. Lang ettersmak.

Om vinen: Druene kommer fra fire områder- Verenay (Micashistes jordsmonn) Tupin (Gneiss), Les Becheries (Gneiss) og Coteaux de Bassenon (Migmatite sombre). Avkastning på 40 hl/ha. Stéphane bruker ingen kjemikaler i vinmarkene. Druene er håndplukkede og lagres i 24 timer ved 5 grader. De-stemming og vating på 14 grader i 14 dager med karbonisk maserasjon. Deretter stiger temperatur til 31 grader for tradisjonell gjæring. Vinen ble lagret på 2-6 år gamle pièces fra Burgund i 18 måneder.

Om produsenten: Jean-Michel Stéphane er en stjerneprodusent i Côte Rôtie. Hans lille domaine ligger i Tupin, litt sør for Ampuis. Han har kun produsert vin i noen få år men har allerede oppnådd stor anerkjennelse. Stéphanes vinmarker består av 4 hektar (90 % Syrah og 10 % Viognier) hvor mesteparten i sub-regionen Côte Blonde.

Jean-Michel Stéphane studerte vinfremstilling på Belleville i Beaujolais. Av inspirasjon ønsker derfor Jean-Michel at hans Côte-Rôtie skal ha en elegance og slang stil med myke tanniner. Vinene hans kan gjerne nyes unge. I respekt for naturen og for optimal kvalitet i vinproduksjonen, er vinene hans tilnærmet NATUR-viner. Som han sier selv; '-Jeg lager viner av frukt uten sulfitt. Jeg ønsker frukt og maksimal friskhet.' Dekantering i lengre tid kan anbefales for optimal opplevelse.

Produsentens hjemmeside: <http://www.vinergie.net/uk/domainejmstephan.html>

Passer til:



Lam og sau



Småvilt og
fugl

Fylde:

Friskhet:

Garvestoff:

Sødme:

Frukt:

Inneholder sulfitter

Størrelse: 0,75 L
Alkohol: 13,0 %

V-nr: 1746001
Utvalg: BU

Veil. pris ink mva: 539,90



3760042581321

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

collective wines



diuini & wine plusvini