

Corps du Loup Côte-Rôtie 2015

Producent:

Corps du Loup

På de branta sluttningarna i Côte-Rôtie har det odlats vin sedan Romarnas dagar, och vinodlingen på Corps de Loup omnämns skriftligt redan år 827. 1992 togs den förfallna egendomen över av familjen Daubrée som sedan dess har kontinuerligt arbetat med att upprusta och nyplantera vingårdarna. År 2012 tog sonen Tristan över egendomen och har ytterligare accelererat förnyelsearbetet i vingårdarna och vinkällaren. Côte-Rôtie och Syrah är huvudproduktionen, men man har även produktion av Condrieu och Viogner. Cuvée Corps du Loup kommer från 30 åriga vinrankor som växer runt det vackert belägna 1700-tals slottet på Cote Blonde.

Läge:

Norra Rhone, Frankrike

Typ:

Rött vin, stramt och nyanserat

Druva:

100 % Syrah

Vinifikation:

Lagring två år på ekfat före buteljering. 20 % av ekfaten är nya.
Alkoholhalt 13,0 %.
Syra 4.2 g/l.
Sockershalt < 2g/l

**Isles of Wines
kommentar:**

Färg: Tegelröd
Doft: Stor, tät, frisk och frisk doft med lite kylig mentolkaraktär. Ung och komplex med ursprungstypiska toner av vitpeppar och charkuterier tillsammans med röda bär som jordgubbar
Smak: Fyllig, ung och elegantsmak med bra balans. Komplex smakbild med charkuterier, tobak, och svartvinbär med god sälta och vitpeppar i eftersmaken.

Lagring: kan lagras 10-15 år från skörd

Passar till:

Vilt, eleganta kötträtter, anka