

Corps du Loup Paradis 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 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 Paradis kommer från 65 åriga vinrankor som växer på Cote Brunès skifferjord ovanför Ampuis.

Läge:

Norra Rhone, Frankrike

Typ:

Rött vin, stramt och nyanserat

Druva:

100 % Syrah

Vinifikation:

Lagring två år på ekfat före buteljering. 50 % av ekfaten är nya.
Alkoholhalt 13,0 %.

Isles of Wines kommentar:

Färg: Djupt mörk tegelröd
Doft: Mycket stor, fortfarande ung doft med komplexitet där vi hittar toner av nässlor, mentol, apelsiner, röda vinbär, vitpeppar och mörk choklad
Smak: Koncentrerat, balanserat och komplext med goda syror. Kraftfullt och med muskler men uppvisar trots en elegans och begynnande komplexitet. God strävhet med toner av vitpeppar, tobak, plommon och torkade körsbär. Lång intensiv eftersmak.

Lagring: Kan lagras 10-20 år från skörd

Passar till:

Vilt, eleganta kötträtter, anka