

Corps du Loup Saint-Joseph 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 Saint-Joesph kommer från 15 åriga vinrankor belägna mellan kommunerna Vion och Arras-Sur-Rhône i norra Rhone
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 3.2 g/l. Sockerkhalt < 2g/l
Isles of Wines kommentar:	Färg: Djupt röd färg med blå kant Doft: Stor, köttig och kryddig doft med frisk mentol och begynnande komplexitet med toner av vitpeppar, stall och svart vinbär Smak: Fyllig, sträv och lång smak. Fortfarande mycket ungt men med bra balans, läckra tanniner och god syra. Ursprungstypiska toner av tobak, charkuterier och vitpeppar tillsammans med vanilj. Lagring: kan lagras 10-15 år från skörd
Passar till:	Vilt, eleganta kötträtter, anka