



QUIOT CHATEAUNEUF EXCEPTIONNELLE

22180



Kalv



Lam



Mørkt kød



Ost, kraftig



Røget kød

BESKRIVELSE

Domaine du Vieux Lazaret, Cuvée Exceptionnelle

Manden, som har revolutioneret vinverden, hedder Robert M. Parker Jr. Han er født lige efter anden verdenskrig i Baltimore USA og er udgiver af The Wine Advocate. Han giver kun 90 point og derved når der er tale om helt usædvanlig god vin der er klasser over hvad man normalt kan forvente, og det er Cuvée Exceptionnelle. Prøv selv.

Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Exceptionnelle

Domaine du Vieux Lazaret

Ejeren af dette meget smukke slot hedder Mr. Jerome Quiot, og han er President for d'Appellations d'Origine i Rhone - udnævnt direkte af den franske landbrugsminister.

En af hemmelighederne bag produktionen af rød Châteauneuf-du-Pape er en meget lang gæring, hvor skaller og kerner er i kontakt med mosten i op til 21 døgn. To gange om dagen bliver mosten pumpet over skallerne for at trække flest mulige aromastoffer, farve og garvesyre ud. Temperaturen under gæringen holdes på 30 grader, som kontrolleres automatisk. Efter gæringen bliver vinen afprøvet af myndighederne. Den sidste smagskomponent stammer fra fadlagring i adskillige måneder på helt nye egetræsfade fra Midtfrankrig.

Før aftapning bliver vinene sterilfiltreret for sikre en mikrobiologisk stabilitet. Alle vine tappes på de særlige flasker med de to nøgler. Disse flasker må kun benyttes af vindyrkere i Chateauneuf-du-Pape, der tapper deres vine på ejendommen.

Vinen har en dyb rubinrød farve og velduftende aroma af friske kirsebær, boysenbær, lakrids og friske blomster samt nuancer af peber. Saftig, sødlig og flot aroma, der giver et aromatisk løft til smagen af mørk frugtlighed, lavendel og krydderier. Frødig og fyldig stil, der viser god energi, med solid eftersmag og blød tannin.

ROBERT PARKER: 93 POINT

Land Frankrig	Region Rhône	Distrikt Chateauneuf-du-Pape	Årgang 2015
Alc % 15.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah	Andet Eksklusiv	Anvendelse Kalv, Lam, Mørkt kød, Ost, kraftige, Røget/saltet kød	Drueandel Cinsault og Mouvedre 15%, Cinsault 8%, Grenache 70%, Mourvedre 7%, Syrah 15%
Lagring 18 måneders fadlagring	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala rødvin Fyldig, Kraftig	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			