



QUIOT CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 37,5 CL

22172

BESKRIVELSE

Châteauneuf-du-Pape

Domaine du Vieux Lazaret

Domaine de Vieux Lazaret ejes af familien Quiot, som har været bosiddende i byen Châteauneuf du Pape i omkring 300 år.

Jerome Quiot er President for d'Appellations d'Origine i Rhone - udnævnt direkte af den franske landbrugsminister.

Alle de bedste parceller er - ned til 1 m's dybde - dækket af kartoffelstore, runde sten, der er frygtelige at arbejde i. En skovl eller hakke holder ikke længe i de marker.

Men alle disse runde, lyse sten har stor betydning for druerne. Om dagen reflekterer de solens stråler, så druerne også får lys nedefra, og om natten virker de som varmedunke, der afgiver al den varme, de har suget til sig i dagens løb.

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.

Alle vinene tappes på de særlige flasker med præg. Disse flasker må kun benyttes af vindyrkere i Châteauneuf-du-Pape, der tapper deres vine på ejendommen.

Châteauneuf-du-Pape Rouge har en dyb karmoisinrød farve og en aroma af modne mørke bær og krydderier. Smagen er blød og vedvarende med god fylde.

90 POINT - Robert Parker (årgang 2009)

Land Frankrig	Region Rhône	Distrikt Châteauneuf-du-Pape	Årgang 2018
Alc % 14.5	Lukning Korkprop	Størrelse 37.5 cl	Antal pr. kolli 12
Druetype Cinsault, Grenache, Mourvedre, Syrah	Drueandel Cinsault og Mourvedre 15%, Grenache 70%, Syrah 15%	Lagring 18 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar
Skala rødvin Fyldig	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0	