



VIDAL-FLEURY CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020

Art. nr 1032008

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache 85%%, Syrah 10%%,
Mourvèdre 5%%

Alkoholhalt 15,5%

Totalsyra 5,1 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor, intensiv, ursprungstypisk doft av varma, mogna bär - jordgubbe, hallon och björnbär. Smaken är riktigt fyllig men har fortfarande pigg fräschör tack vare den koncentrerade syran. Silkeslena tanniner och lång eftersmak.

Tillverkning Jäsning sker naturligt utan tillsatt eller odlad jäst vid jämnt hög temperatur (cirka 30 grader) för att snabbt laka ur färg och tannin. Délestage används frekvent för att kontrollera temperaturen så att den inte blir för varm. 14-20 dagars maceration. Filtrerat genom modernt cross-flow-filter. Inga klarningsmedel har använts. Vinet är därmed lämpligt för veganer.

Lagring Lagrad på sin jästfällning i tolv månader i stora neutrala ekfat av foudre-typ.

Passar till Utmärkt till viltfågel såsom vildand och fasan, men passar också utmärkt till alla typer av mustiga grytor och långkok.



Om producenten

I över 300 år har Rhône-producenten Vidal-Fleury tillverkat vin, vilket gör dem till den äldsta vinproducenten i regionen. Deras vingårdar sträcker sig från norr till söder och krönts av den en hektar stora Lieu-dit; "La Chatillonne" i Côte Blonde. Husstilen präglas av ren frukt som tydligt avspeglar vingårdens terroir.

Egendomen grundades 1781 och fick snabbt ett internationellt rykte tack vare Thomas Jefferson besök på vingården 1787. Under 1890-talet, gifte sig Gustave Vidal med en dotter till familjen Fleury. Tack vare hennes hemgift, återplanterade de vingården efter vinlusens utbrott. På 1920-talet, fick vinhuset upp intresset för andra vinodlings- områden i Rhônedalen och i mitten av 20-talet

blev Vidal-Fleury det symboliska huset i Côte-Rôtie. Under 2008 har en ny utveckling sätts i rörelse av Vidal-Fleury tack vare sin nya källare tillägnad mognare viner.

Utvecklingen av Vidal-Fleury's viner styrs av fyra parametrar - vingården, vinframställningen, lagringen och buteljeringen. Vinmakaren anser att endast vingården och mognadsprocessen verkligen kan ge vinet personlighet. Det fantastiska ursprung druvorna har och det tålmod de behandlas med utgör tillsammans kvaliteten hos Vidal-Fleury.

Läs mer på **vidal-fleury.com**