



VIDAL-FLEURY CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2020

Art. nr 71212

Pris 125,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Carignan 10%, Grenache 50%,
Mourvèdre 10%, Syrah 30%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en fylligt röd färg och dominerande doft av Syrah, viol, svarta vinbär och rostad kummin. Smaken visar toner av peppar, mörka bär och ger ett avtryck som hänger kvar. Vinet avnjuts bäst vid åtta års ålder men kan lagras upp till 10 år.

Tillverkning Druvorna plockas delvis för hand och delvis med maskin i september. Grenache skördas först, följt av Syrah och Mourvedre. Vinet genomgår en traditionell maceration men var druva för sig; två veckor för Grenache och tre veckor för Syrah och Mourvedre. Vinet ligger "sur lie" - på sin jästfällning - och jäser på tank och större neutrala ekfat i tio månader.

Passar till Vinet passar bra till både vitt och rött kött samt ostar.



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 vinodlingsområden i Rhône-dalen 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**