



SAINT-JOSEPH 2020

Art. nr 1032607

Pris 305,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Jean-Claude Marsanne

Ursprung Saint-Joseph, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Ett fylligt och intensivt vin som bjuder på smak av björnbär och hallon, viol och färska örter samt charkuterier och svartpeppar.

Tillverkning 100% av druvorna avstjäлкades innan de krossades varsamt. Alkoholjäsningen ägde rum i öppna jäskar av rostfritt stål med hjälp av enbart den naturligt förekommande jästen. Extraktionen av färg och tanniner utfördes genom fottrampning.

Lagring Vinet lagrades mellan 12 och 15 månader i en kombination av ekfat i olika storlekar, 70% 600-liters demi-muids och 30% 228-liters pièce. runt 30% av faten var nya. Efter avslutad malolaktisk jäsning tillsattes en liten mängd sulfiter innan vinet buteljerades utan filtrering.

Passar till Lammstek.



Om producenten

Familjen Marsanne har odlat druvor i Saint-Joseph under flera generationer, men sålt dessa till andra egendomar, huvudsakligen Jean-Louis Chave. Under Jean-Claudes ledning började dock familjen buteljera som egen domaine. Produktionen var ursprungligen endast för privat konsumtion och viss försäljning på gården, men har under de senaste 10-15 åren vuxit och numera buteljeras nästan hela skörden från familjens 6 hektar som de egna domainevinerna.

Vingårdarna består av mycket gamla rankor som har en snittålder om 80 år vilket ger druvor med bra koncentration tack vare det lägre vattenupptaget och djupt rotade rötter. Vingårsarbetet är ekologiskt och vinifikationen traditionell med jäsning i öppna kar och manuell nedtryckning av skalmassan och relativt lång macerationstid för att utvinna struktur ur druvorna. Lagring sker nästan uteslutande på gamla fat av varierande storlek.