



CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE 2018

Art. nr 1032014

Pris 529,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Côte-Rôtie, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 95%, Viognier 5%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet har en fylligt röd färg och kryddiga doft med inslag av viol, mörka bär och orientaliska kryddor. Smaken visar toner av peppar, mörka bär och har en mycket nyanserad struktur och fräschör som hänger kvar.

Tillverkning Vinet genomgår en traditionell maceration, var druva för sig. Jäsningen sker med naturlig jäst. Vinet ligger sedan "sur lie" - på sin jästfällning - i tre år på stora fat.

Lagring Kan lagras fram till 2025.

Passar till Smakrika kötträtter.



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 tålamod de behandlas med utgör tillsammans kvaliteten hos Vidal-Fleury.

Läs mer på **vidal-fleury.com**