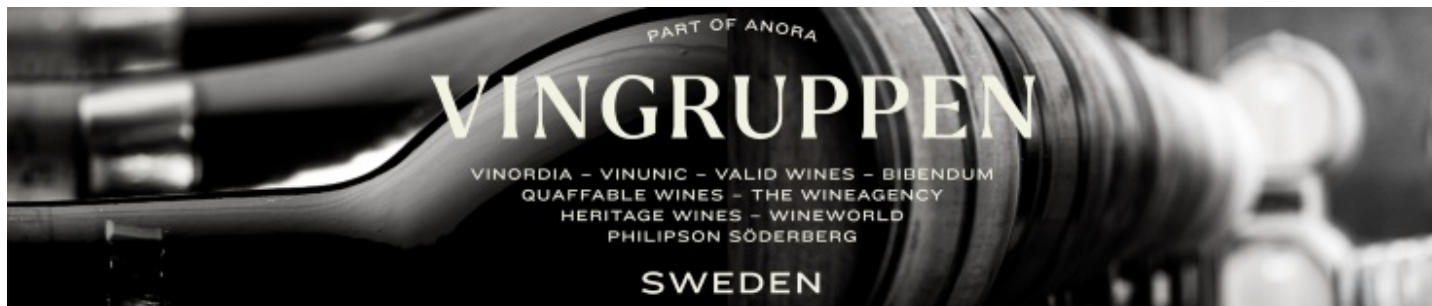




CÔTES DU RHÔNE BLANC 2022

Art. nr 1032012

Pris 129,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Viognier 88%, Grenache Blanc 12%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,2 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft av vita blommor, aprikos, melon, persikor och mandel. Aromerna från doften kommer tillbaka i smaken som är torr, frisk och krämig. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt i pneumatisk press, sedan får musten jäsa i ståltank. 30% skalmaceration. Ingen malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet har lagrats 6 månader sin jästfällning i ståltank. Därefter lagras vinet ytterligare 3 månader på flaska innan det släpps. Vinet dricks med fördel ungt, men kan också lagras upp till 2 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C. Ett mångsidigt vin som passar som aperitif eller till milda rätter av fågel, fisk, skaldjur eller vegetariska rätter. Passar även utmärkt till vissa ostar, som Comté, Gruyère eller Cantal.



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