



COURSODON SAINT JOSEPH ROUGE OLIVAIE

Producent: Domaine Coursodon

Årgång: 2021

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 62015

Pris: **Privatimport**

Elegant i sin kraft, sprängfylld av röd kryddig frukt, Bjuder på silkeslena tanniner som ger vinet struktur samt ett fint långt kryddigt och fruktigt avslut.



OM PRODUCENTEN:

Domaine Coursodon grundades i slutet av 1800-talet av Antonin och hans far Jean-Auguste. För att marknadsföra vinerna fick Antonin inträda rollen som ambassadör för Coursodon. Detta innebar att han ofta deltog i den stora vinmässan i Tain-Tournon. Under 50-talet tog sonen Gustave över familjeföretaget. Han började sälja sina viner i Paris och fraktade fat via järnvägen till caféerna i huvudstaden. Gustave antog sedan en ny utmaning: att marknadsföra sina viner på flaska, vilket gjort att han idag anses vara en av pionjärerna. Under början av 70-talet var det sonen Pierres tur att kliva in i verksamheten. Pierre insåg snabbt vikten av kvalitet och att det skulle vara avgörande för Coursodons framtid. Med denna insikt valde han att omplantera rankorna som nu flyttades till sluttningarna som tidigare valt bort i syfte att förenkla vingårdsarbetet.

År 1998 tog Jerome plats bredvid sin far Pierre och är därmed femte generationens vinodlare i familjen. Jerome är mycket noggrann i sitt arbete ute i vingården och menar att "det är summan av alla små detaljer som gör skillnaden". Det är tack vare denna noggrannhet och den ständiga strävan efter förbättring som skapat Coursodon och drivit generationerna från Jean-Auguste till Jerome.

DRUVOR:

Syrah

JORDMÅN:

Granit

TILLVERKNING:

Druvorna handplockas i små lådor och sorteras en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvklasarna avstjälkas innan maceration och jäsning i öppna fat under 18 dagar med punching down två gånger per dag. Vinet lagras under 15 månader i ekfat (varav 15% nya fat).

PASSAR TILL:

Passar till långkok på kött, gärna med friska inslag.