



CUILLERON CÔTE-RÔTIE BASSENON

Producent: Cave Yves Cuilleron

Årgång: 2020, 2021

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 69005

Pris: **Privatimport**

Doften är elegant och kombinerar solmogna jordgubbar och hallon från syrah-druvorna med florala toner från viognier i from av viol. Paletten är frisk och livlig med röda bär och en lätt kryddighet.



OM PRODUCENTEN:

Yves Cuilleron är en av de mest omtalade producenterna i norra Rhône. Hans Côte-Rôtie och Condrieu är vida kända och prisbelönda. Yves gör flera toppviner från dessa ursprung och även terroirviner med vinrankor som växer utanför appellationsgränsen. De flesta vingårdarna ligger i och runt Chavanay precis vid floden Rhône, strax söder om staden Condrieu. Vingårdarna sträcker sig upp till Côte-Rôtie i norr till byn Saint Péray i söder. En stor majoritet av vingårdarna ligger på terrasser, vilket medför att allt måste göras för hand. Yves Cuillerons farfar var den första som buteljerade vin för kommersiella ändamål 1947. Antoine Cuilleron, farbror och ansvarig före Yves tog kontrollen över domänen 1960. Han utökade deras vinareal markant och utvecklade verksamheten. Yves tog över 1987 och har sedan dess byggt en helt ny anläggning och samtidigt förvärvat ytterligare vingårdar.

DRUVOR:

90% syrah, 10% viognier

JORDMÅN:

Granit & gnejs

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand för att sedan sorteras, pressas och delvis avstjälkas. Vinet jäser med naturlig jäst och pågår under tre veckor under vilken period vinet pumpas över regelbundet. Den malolaktiska jäsningen sker i gamla barriquer och lagras slutligen på fat under 18 månader.

PASSAR TILL:

Passar utmärkt till eleganta köttretter som långkokt fläskkött med massor av kryddor.

DRYCKESFÖNSTER:

Kan lagras 10 år +