

CORNAS TERRES BRULÉES

Årgång 2017

Art. nr 79452

Pris 495 kr

Storlek 750 ml

Producent Jean-Luc Colombo

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, kryddig doft med inslag av mörka bär, vitpeppar, lakrits och kaffe. Fylligt, smakrikt och kryddigt vin med väl balanserade tanniner, inslag av både mörka och röda bär, lakrits, vitpeppar och fat.

Tillverkning Efter skörden sorterades och avstjälkades druvorna och fick därefter jäsa i temperaturkontrollerade tankar. Tre veckors maceration med daglig överpumpning av skalmassan.

Lagring Vinet har lagrats i 21 månader på franska ekfat, varav 15 % var nya och resterande del 1-4 år gamla.

Passar till Smakrika rätter av vilt- eller nötkött.

Om producenten

JEAN-LUC COLOMBO BLÅSER NYTT LIV I CORNAS

Familjen Colombo har verkligen gjort revolution i lilla Cornas, ett av de minsta distrikten i norra Rhône-dalen. Pappa Jean-Luc moderniserade de ålderdomliga metoderna när han flyttade hit i slutet av 1980-talet. Dottern Laure, som har tagit över ansvaret och fortsätter med förnyelsen, är idag en av Frankrikes skickligaste vinmakare.

Jean-Luc Colombo arbetade som farmakolog i Marseille och kom från en matsläkt. Intresset för mat ledde till ett intresse för vin och när han insåg hur stora likheter vinmakandet hade med hans dåvarande jobb, gjorde han slag i saken och flyttade till Cornas och började odla vin 1986. Cornas är en mycket liten appellation vars viner alltid ansetts som "svåra", vresiga, egensinniga och med krav på evighetslång lagring för att öppna upp. De mycket branta odlingarna sköttes länge med ålderdomliga metoder och Cornas var då en avfolkningsbygd där tiden stått stilla.

