

CORNAS TERRES BRULÉES

Årgång 2016

Art. nr CM2306

Pris 998 kr

Storlek 1500 ml

Producent Jean-Luc Colombo

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

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

Apotekare, livsnjutare, revolutionär eller vingeni? Allt passar utmärkt in på Jean-Luc Colombo. Slakten vimlade av duktiga kockar och Jean-Luc drömde om att skapa viner som passade till de goda rätterna som han älskade.

När han var färdig med sin farmakologutbildning öppnade han ett laboratorium och fann snabbt stora likheter med vinmakandet. Han sadlade om, utbildade sig till oenolog och flyttade till Cornas som konsulterande vinmakare. Cornas var ett hörn av Rhônedalen där tiden stått stilla, och Jean-Luc Colombo drog in som en frisk fläkt och gjorde revolution med sina nya – och omstridda – idéer. I dag är de accepterade av alla och han har haft stort inflytande på vinerna i hela Rhônedalen.

