

CÔTES DU RHÔNE LES FOROTS

Årgång 2017

Art. nr 74174

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Jean-Luc Colombo

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 80%, Grenache 20%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med ett nyanserat kryddigt inslag, toner av röda och mörka bär, lagerblad och peppar. Kryddigt, fruktigt och smakrikt vin med inslag av lakrits, björnbär och hallon.

Tillverkning Efter skörden avstjälkades druvorna och krossades lätt och fick därefter macerera och jäsa på temperaturkontrollerade rostfria ståltankar.

Lagring 25 % av vinet har lagrats i 9 månader på 1-4 år gamla franska ekfat.

Passar till Passar perfekt till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- 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.

