

2015 CELLIER DES PRINCE CHÂTEAUNEUF DU PAPE DOMAINE LES ESCONDUES

FRANKRIG, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Kraftfuld, eksotisk og elegant

Vinen er klar rubinrød i glasset med granatrøde strejf. De klassiske metoder i Châteauneuf-du-Pape giver vine med flot struktur og silkebløde tanniner. Bouqueten er elegant med solbær og kirsebær. I ganen er vinen vedholdende med en dejlig krydret afslutning.

En oplagt ledsager til grillet kød, vildt og modne oste. Serveringstemperatur: 15-17°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Les Escondudes har fået sit navn fra det spanske ord Escondido, som betyder "skjult". Parcellerne hvorfra druerne til denne vin høstes ligger nemlig godt skjult i en beskyttet dal i den vestlige del af Châteauneuf-du-Pape. Her høstes Grenache-druerne til Domaine les Escondudes manuelt, når de topper modningsmæssigt. Herefter transporteres de omgående til vineriet i små beholdere for at undgå oxydering og tab af saft. Druerne behandles efter helt klassiske Châteauneuf-du-Pape-metoder. Druerne afstiles og udblødes og mosten pumpes over dagligt. Gæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer 28-30°C og modner på tanke i 10-12 måneder inden aftapning på den traditionelle og smukke Châteauneuf-du-Pape flaske. Der anvendes ikke egetræ ved modning, idet man ønsker at bevare det helt rene udtryk fra Grenache-druen og fra områdets karakteristika.

Om Producenten

Firmaet Cellier des Princes hæger om traditionerne. Måden at dyrke jorden på og producere vin er gået i arv gennem flere generationer med stor respekt for jorden og vinstokkene. Således får de det optimale ud af naturens ressourcer.

 **Testvinder**
FinansBureauet

 **Sølvmedalje**
I.W.C

 **Guldmedalje**
Les Vinalies 2016

 **Bronzemedalje**
Decanter

 **Guldmedalje**
Pertuis 2016

 **Smag på vin**