

2019 CHÂTEAUNEUF DU PAPE CUVÉE SAINTE VIERGE

FRANKRIG, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Elegant og karakteristisk

Den smukke rubinrøde vin er kompleks, lækker og elegant. I ganen opleves ribs, røde kirsebær, en smule læder og tobak med krydrede undertoner af f.eks. lavendel, timian og rosmarin.

Vinen er flot harmonisk med elegante silkebløde tanniner.

Nyd vinen nu eller gem den i op til fem år.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Cuvée Sainte Vierge er lavet på druesorterne 90% Grenache, 5% Syrah og 5% Mourvèdre fra Courthezon i det sydøstlige Frankrig. Vinens navn "Sainte Vierge" stammer fra den statue af jomfru Maria, som står i vinmarken. Grenache druerne kommer fra gamle vinstokke og jordbunden i området består af sten og sand.

Druerne håndhøstes, når de er fuldmodne. Herefter bringes de omgående til vineriet i små beholdere for at bevare saften i druerne. Herefter afstilles de og udblødningen finder sted i 4-5 uger ved kontrollerede temperaturer 28-30°C med daglig overpumpning. Modningen sker i betontanke i 12 måneder. Vinen har ikke ligget på fade, da ønsket er at bevare druerne og områdets rene karakter.

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.

91 point

Wine Enthusiast

91 point

Robert Parker

1 Guldmedalje

Gilbert & Gaillard 2021



VinAvisen