

Maison Clusel-Roch Côtes du Rhone Les Vergers

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Maison Clusel-Roch](#)

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Côtes du Rhône

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 383.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 479.9,-

EDP nr. : 5682281

SAP nr. : 9067361

Vinmonopol nr. : 12595401

Innhold:

Syre:5.5

Sukker:< 3

Alkohol:14 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Første gang man ser vinmarkene og bakkene i Côte Rôtie kan man ikke unngå å bli lamslått av synet. De klippe-lignende vinmarkene er dominert av granitt og ser ut som at de er sprengt ut av fjellsidene. Det er kun de virkelige dedikerte vinmakerne som vier livet sitt til disse vinmarkene. Det er ingen mulighet for automatisering av vinmarkene på grunn av de voldsomme bratte vinklene - alt er gjort for hånd. Det er disse bakke sidene som Clusel Roch kaller sitt hjem.

Vingården befinner seg i Verenay, den nordligste landsbyen i Côte Rôtie. Clusel Roch eier 3,5 hektar vinmark i Côte Rôtie og driver av Gilbert Clusel, hans kone Brigit og deres sønn Guillaume. Det var Gilberts besteforeldre som etablerte og plantet vinmarkene i 1935. Den eldste vinmarken de dyrket er kjent som «Les Grandes-Places» og inneholder den unike Syrah-klonen «Serine». «Serine» har et naturlig lavt utbytte som skaper konsentrerte og dype viner. De har dyrket vinmarkene etter prinsippet av «selection massale» fra «Les Grandes-Places», som innebærer at de har tatt kloner fra Syrah i «Les Grandes-Places» og plantet i de andre. Clusel familien var en tidlig troende på å dyrke og drive vinmarkene etter biodynamiske prinsipper og ble pionerer etter å ha konvertert alle vinmarkene i 1990.

Detaljer:

Vinmarker: Côte-Rôtie «Les Schistes», Côte-Rôtie «Vialliere», Côte-Rôtie «Grands-Places», Condrieu "Verchery (Hvitvin), Coteau du Lyonnais Treboules, Coteaux du Lyonnais Galet.

100% Biodynamisk sertifisert

20 Hektar totalt

Mer om vinen

Første årgang. Vinmark på 4,5 Ha, nord for Ampuis med sør-østlig eksponering med jernholdig jordsmånn.

Årlig produksjon på 15 000 flasker.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting og nøye sortering i vinmarken. 30 % hele klaser. Spontan fermentering med natur gjær. 1 års lagring på 228 l store eike fat.

Smaksbeskrivelse

Tørr, saftige og brede tanniner, god dybde og lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt