

Cave de Tain Saint-Joseph Esprit de Granit

Rött vin

Art. nr: 990103201

Pris inkl. moms: 419

Sortiment:

Restaurangsortiment

Doft:

Generös och nyanserad doft av mörka bär, lakrits och inslag av ek

Smak:

Mycket ursprungstypisk syrah, med smak balanserad fatkaraktär och mörka bär såsom svarta bigarråer, inslag av mineral, lakrits och vitpeppar

Passar till:

Smakrika rätter, gärna av nöt eller vilt, samt vällagrade ostar (ex Saint Nectaire eller Comté)

Om producenten:

Cave de Tain är den största producenten av Cru-viner i norra Rhonedalen. Med inte mindre än 900 hektar, främst i Crozes Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Saint Péray och Cornas har man en imponerande möjlighet att ta fram det bästa ur varje område. Cave de Tain drivs som ett kooperativ men då samtliga medlemmar måste sälja hela sin skörd till kooperativet finns ingen risk att odlaren behåller det bästa för sig själv. Hos Cave de Tain slår hjärtat för det lokala, det som är riktigt nära och det man är specialister på. 95% av alla vingårdar ligger mindre än 15 km från vineriet i Tain l'Hermitage och det är på så sätt man ser till att ha stenkoll på samtliga odlingar och odlare. Stora investeringar i vineriet har varit med och bidragit till att internationella utmärkelser och toppoäng har radat upp sig under de sista åren, från basappellationsvinerna till de vingårdsbetecknade toppvinerna.



Om Cave de Tain Saint-Joseph Esprit de Granit

Producent: Cave de Tain

Ursprung: Rhône, Frankrike

Terroir: Terrasserade planteringar i granitjord på Rhôneflodens högra strand

Skörd: Manuell skörd

Druva: Syrah

Vinifiering: Vinets alkoholjäsning skedde i betongkar, och flyttades sedan till 400 l stora ekfat ekfat för malolaktisk jäsning och fortsatt lagring i 12 månader

Lagring: Vinner på lagring i 8-12 år

Årgång: 2017

Art. nr: 990103201

Pris: 419

Alc/vol: 75 cl

Socker: <3 g/l

Antal:

Flaska 75 cl