CÔTES DU RHÔNE LA REDONNE

Årgång 2021
Art. nr 75341
Pris 199 kr
Storlek 750 ml
Producent Jean-Luc Colombo
Ursprung Rhône, Frankrike
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Viognier 70%, Roussanne 30%
Alkoholhalt 14%
Sortiment Systembolagets beställning
Certifiering Ekologiskt

Karaktär Fruktig och något aromatisk doft med inslag av vita blommor, persika, apelsin och honungsmelon. Torr, frisk, fruktig och något aromatisk smak med fräscha inslag av honung, vita persikor, aprikos och citrus.

Tillverkning Vinet har jäst på temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Vinet är delvis lagrat på 2 år gamla ekfat och delvis på ståltank. I båda fallen tillsammans med sin jästfällning för att ge extra komplexitet.

Passar till Som apéritif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

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 Rhônedalen. 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.