MAISON PIERROND

2024 CÔTES DU RHÔNE

Maison Pierrond

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 20% Syrah, 80% Grenache
Lagring: 6 Mdr på stål
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 2,81 g/L
Restsukker: 0,81 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03813812435

Distriktet
Vinene fra Rhône-dalen har i de seneste år oplevet en sand opblomstring, som helt klart skyldes nogle seriøse producenters forståelse for, at det bedste våben i den globale konkurrence er kvalitet. Gunstige klimatiske forhold samt større brug af de bedste druesorter som Grenache, Cinsault og især Syrah er nogle af de faktorer, som har været med til at gøre vinene fra Rhône mere populære. Det er samtidig et område, som endnu ikke har været udsat for de store prisstigninger, som man fx har set i Bordeaux og Bourgogne.

Côtes du Rhône AOC/AOP (grundlagt i 1937) dækker formelt hele Rhône-regionen, men det er især i den sydlige del, at man finder "almindelige" Côtes du Rhône vine - bl.a. i udkanten af områder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras samt på den vestlige side af Rhônefloden. Côtes du Rhône AOC/AOP omfatter 171 kommuner (i alt ca. 30.000 ha. vinmarker) fordelt på 6 forskellige départementer (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône og Vaucluse), og den store geografiske spredning samt ikke mindre end 23 tilladte druesorter, kan ikke undgå at betyde stor diversitet i vinenes stil og kvalitet. Côtes du Rhône AOC/AOP producerer 86% rødvine, 8% rosévine og 6% hvidvine.

Producenten
Maison Pierrond står bag produktionen af rige og smagfulde vine fra de sydfranske regioner, Rhône og Languedoc. Huset vægter kvalitet højt og sætter en ære i at lave vine med det helt rette middelhavstwist. Vine som er værdige repræsentanter for deres respektive distrikter, og hvor forholdet mellem pris og kvalitet er meget favorabel.

Teamet hos Maison Pierrond udvælger nøje de rette druesammensætninger, og arbejder primært med sorterne Grenache, Syrah, Mourvèdre og Carignan, som hver især tilfører vinene frugtighed, charme og struktur.

Produktet
Vinen er lavet på 80% Grenache og 20% Syrah fra det sydlige Rhône, fra vinstokke, som vokser i klassisk, stenholdig aflejringsjord, der er perfekt til både Grenache og Syrah. Efter en afstilkning og en skånsom masning gennemgår druerne en kold gæring i ståltanke, med løbende omrøringer. Efter presningen foretager man en malolaktisk gæring og en modning i ca. 6 måneder, ligeledes på ståltanke.

Vinen har en blank, rubinrød farve. Den store andel af Grenache giver både frugtrighed og charme, med sprøde, saftige nuancer af røde frugter og milde krydderier. Syrah tilfører struktur, tørhed og en god tannin. Vinen slutter med lækre, krydrede toner af mørk chokolade og lakrids. En meget vellavet vin med god harmoni mellem styrke og velour.

Prøv den sammen med grønsagsretter, til kalv, gris eller fjerkræ.

VINOBLE