

Domaine Jean-Michel Stéphane

Côte-Rôtie 2014/15

Frankrike, Rhône Nord

ØKOLOGISK



Druer: 90% Syrah 10% Viognier

Karakteristikk: Diskret florale toner med et hint av stekt kjøtt, blod og svart pepper. Frisk og elegant i munnen med saftig og fine tanniner og røde bær. Lang ettersmak.

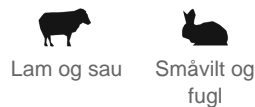
Om vinen: Druene kommer fra fire områder- Verenay (Micashistes jordsmonn) Tupin (Gneiss), Les Becheries (Gneiss) og Coteaux de Bassenon (Migmatite sombre). Avkastning på 40 hl/ha. Stéphane bruker ingen kjemikalier i vinmarkene. Druene er håndplukkede og lagres i 24 timer ved 5 grader. De-stemming og vating på 14 grader i 14 dager med karbonisk maserasjon. Deretter stiger temperatur til 31 grader for tradisjonell gjæring. Vinen ble lagret på 2-6 år gamle pièces fra Burgund i 18 måneder.

Om produsenten: Jean-Michel Stéphane er en stjerneprodusent i Côte Rôtie. Hans lille domaine ligger i Tupin, litt sør for Ampuis. Han har kun produsert vin i noen få år men har allerede oppnådd stor anerkjennelse. Stéphanes vinmarker består av 4 hektar (90 % Syrah og 10 % Viognier) hvor mesteparten i sub-regionen Côte Blonde.

Jean-Michel Stéphane studerte vinfremstilling på Belleville i Beaujolais. Av inspirasjon ønsker derfor Jean-Michel at hans Côte-Rôtie skal ha en elegance og slang stil med myke tanniner. Vinene hans kan gjerne nyes unge. I respekt for naturen og for optimal kvalitet i vinproduksjonen, er vinene hans tilnærmet NATUR-viner. Som han sier selv; '-Jeg lager viner av frukt uten sulfitt. Jeg ønsker frukt og maksimal friskhet.' Dekantering i lengre tid kan anbefales for optimal opplevelse.

Produsentens hjemmeside: <http://www.vinergie.net/uk/domainejmstephan.html>

Passer til:



Fylde: ● **Friskhet:** ● **Garvestoff:** ● **Sødme:** ● **Frukt:** ●

Inneholder sulfitter

Størrelse: 0,75 L
Alkohol: 12,5 %

V-nr: 1746001
Utvalg: BU

Veil. pris ink mva: 479,90



3760042581321

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Les mer på helsenorge.no

plusvini

PlusVini AS, Vollsveien 13H, PB 123, 1325 LYSAKER
TLF: +47 66 98 37 00 FAX: +47 66 98 60 09
E-POST: info@plusvini.no WEB: www.plusvini.no