

2014 Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Marie Beurrier",
Henri Bonneau, Rhône

Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape er den mest berømte appellation i det sydlige Rhône. De varme somre, den kraftige mistralvind og de karakteristiske rullesten (*galets roulés*) giver druer med høj modenhed og intensitet. Grenache er hoveddruen, men op til 13 sorter er tilladt i blandingen.

Henri Bonneau

Henri Bonneau var en af Châteauneuf-du-Papes mest ikoniske producenter. Familien har dyrket vin i generationer, men Henri, som overtog i 1956, skabte et næsten kultagtigt ry omkring sine vine. Produktion og udbud var altid ekstremt småt, og stilen kompromisløs: lavt udbytte, lang lagring og en særegen vinificering, som gav vine med dybde, koncentration og kompleksitet, men også en blødhed og charme, der adskiller dem fra mange andre i appellationen. I dag fortsætter familien og nevøen Marcel Roucolle arbejdet i samme ånd.

Vinen

"Cuvée Marie Beurrier" er skabt som en særlig selektion mellem husets klassiske Châteauneuf og den legendariske Réserve des Célestins. I 2014 viser vinen en mere kølig og elegant side af Châteauneuf-du-Pape, med balance, dybde og silkeblød tekstur efter lang lagring på gamle fade.

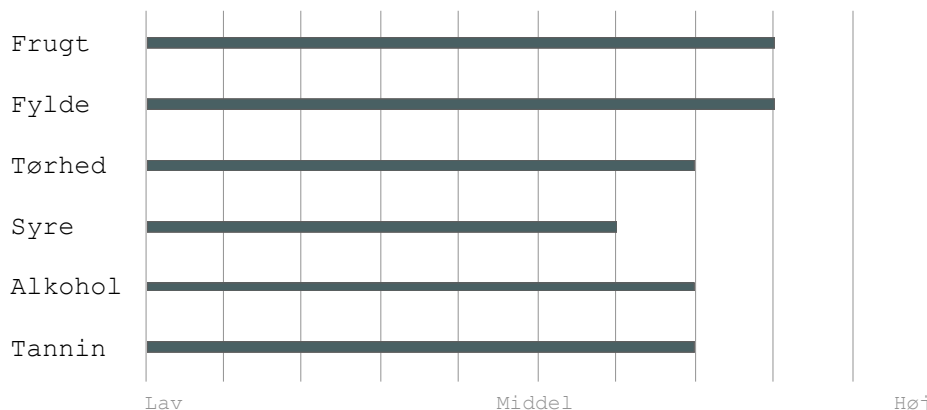
Primære aromaer: Mørke kirsebær, brombær, tørrede
figner, viol, lakrids, krydderurter,
læder, trøffel og jordlige nuancer.

Mad forslag: Prøv til langtidsbraiseret lammeskank med rosmarin og timian.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst mellem 2030-2045.



Smagsprofil



Rødvin



2014



Rhône



Rhône	Grenache
	Mourvèdre
Frankrig	Syrah
	Counoise
	Cinsault