

2014 Châteauneuf-du-Pape "Reserve des Celestins", 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

"Réserve des Célestins" er Henri Bonneaus mest berømte cuvée og fremstilles kun i de bedste årgange. Den laves fra meget gamle vinstokke, primært Grenache, suppleret med små mængder Mourvèdre, Syrah og andre lokale sorter. Vinen lagres i mange år på gamle foudres og tønder, hvilket giver en unik kombination af dybde, blødhed og kompleksitet.

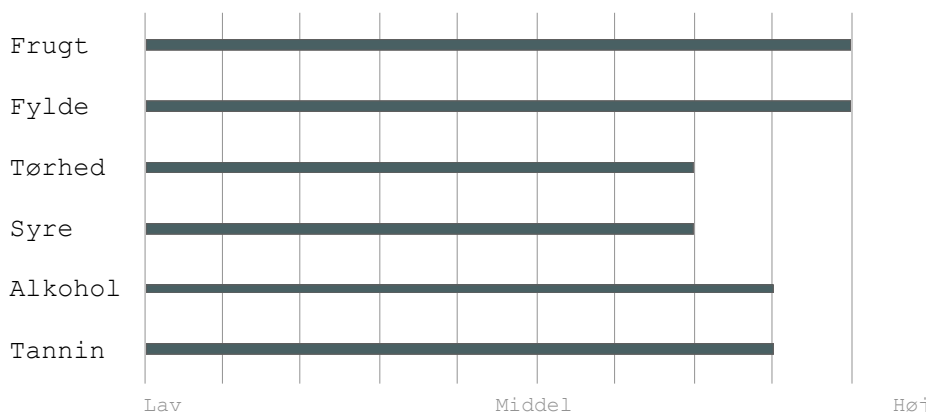
Primære aromaer: Mørke kirsebær, brombær, svesker, viol, tørrede urter, lakrids, læder, trøffel, tobak og jordlige nuancer.

Mad forslag: Prøv til vildtretter eller braiseret oksekød med provencekrydderier.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2030-2055.



Smagsprofil



Rødvin



2014



Rhône
Frankrig



Grenache
Mourvèdre
Syrah
Counoise