

2019 Châteauneuf-du-Pape, Sélection Laurence Féraud, Rhône

Laurence Féraud

Bag denne vin står Laurence Féraud, dronningen af Châteauneuf-du-Pape. Hun er nemlig også vinmager på det kendte og anerkendte Domaine du Pegau.

Rhône

Châteauneuf-du-Pape har en lang vinhistorie, hvorfor hele det franske (nu også europæiske) klassifikationssystem opstod her i 1923.

Området dækker 3.200 hektar mangfoldig jordbund, herunder kalksten, sandsten, sandet lerjord, mergel, grus og jernholdige plateauer.

Klimaet er præget af Middelhavet, der findes knap 100 kilometer stik syd.

Vinen

Denne Châteauneuf-du-Pape er lavet på det klassiske Sydrhône blend: 80% Grenache, 15% Mourvedre og 5% Syrah.

Grenache giver alkohol og frugt, Syrah giver fylde og Mourvedre tilføjer friskhed og dæmper Grenaches alkoholpræg.

Vinen er ung og kan sagtens gemmes til 2030. Men den umiddelbare frugt er frisk og vinen helt åben. Især hvis den får lidt tid på karaffel, vil den vise dybde og intensitet.

Primære aromaer:

Hindbær, røde blomster, kirsebær, grønne oliven, fennikel, oregano, rosmarin, ler og læder.

Mad forslag:

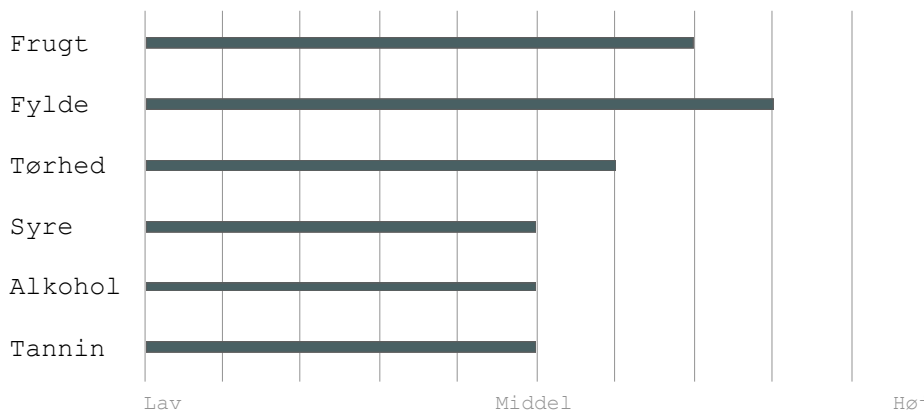
Prøv til lammekølle med rosmarin, hvidløg og ovnbagte rodfrugter.

Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2030.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Rhône
Frankrig



Grenache
Mourvedre
Syrah