

2022 Côtes du Rhône, Maison Pierrond, Rhône

Maison Pierrond

Maison Pierrond producerer autentiske vine fra Languedoc og Rhône, med fokus på kvalitet og smag. Her er det middelhavsområdets klassiske druer Grenache, Syrah og Carignan, der er i centrum. Huset lægger vægt på at skabe vine, som er enkle og ukomplicerede, ideelle til både hverdag og det brede køkken. Med nøje udvalgte druesammensætninger leverer Maison Pierrond vine med frugtighed, charme og struktur, som reflekterer områdets karakter og traditioner.

Rhône

Côtes du Rhône kan oversættes til skråningerne ved Rhône. Skråningerne byder på en diversitet, der er svær at finde i andre områder i verden. Rhône er en flod på mere end 800 km, hvorfor der er stor forskel på vinene fra nord og syd.

Vinen

2022 Côtes du Rhône er lavet på 80% Grenache og 20% Syrah fra sydlige Rhône-vinmarker. Druerne gennemgår en kold gæring i ståltanke, efterfulgt af malolaktisk gæring og modning i ca. 6 måneder på ståltanke.

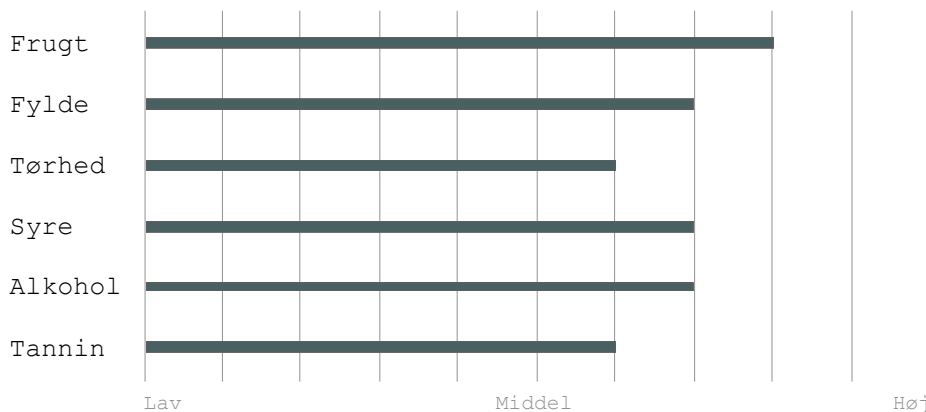
Primære aromaer: Røde frugter, krydderier, mørk chokolade og lakrids.

Mad forslag: Prøv til grillet kalvekotelet med rosmarin og citron.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Rødvin



2022



Côtes du Rhône
Frankrig



80% Grenache
20% Syrah