

2023 Rouge, Pépin, Alsace

Pépin

Pépin er et projekt af brødrene fra domænet Achillé i Alsace, der, da de skulle bygge deres egen vinkælder, lavede lidt ekstra plads for at kunne lege. Som producenter af naturvine satte brødrene sig for at skabe en linje af naturlige vine, der er mere tilgængelige for afslappede vindrikkere, både prismæssigt og stilmæssigt, samtidig med at de støtter små uafhængige vinbønder, der er interesseret i at producere naturlige vine.

Hver cuvée kommer fra håndhøstede, økologiske eller biodynamiske druer fra små uafhængige vinavlere.

Druerne høstes altid i hånden for at "fremme kvaliteten, såsom sociale bånd, menneskelig energi og de festligheder, som høsten skaber".

Alsace

Selvom Alsace er i det 2. nordligste vinområde i Frankrig, kun overgået af Champagne, så er Alsace relativt varmt og et af de tørreste vinområder i Frankrig. Dette skyldes et unikt mikroklima, beskyttet af bjergkæder og skove.

Vinen

Pépin Rouge er et saftigt og ufiltreret blend af syrah, grenache, carignan, cinsault og en lille smule muscat d'alexandrie. Alle druer er håndhøstede, spontangærede og vinen hverken klares eller tilsættes svovl. Resultatet er en let, juicy og letkrydret rødvin, der bedst drikkes let afkølet.

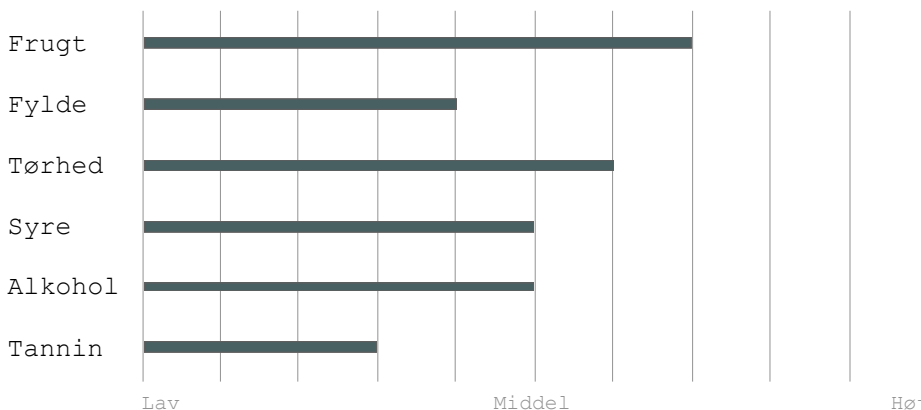
Primære aromaer: Kirsebær, ribs, solbær, røde æbler, tørrede rosenblade, lakrids, nellike, sort peber, urter og mineraler.

Mad forslag: Prøv til grillede grøntsager med romesco, manchego og frisk persille.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2029.



Smagsprofil



Rødvin



2023



Loire
Frankrig



Syrah
Grenache
Carignan
Cinsault

Muscat
d'alexandrie