

# NV Les Rouliers, 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

Lot 0422 er sammensat ud fra vin baseret på 2004-høsten og flasket i 2022, hvilket giver en kombination af lang lagring, udviklet struktur og et tydeligt præg af husets traditionelle stil. Den extended élevage giver en vin med markant dybde og en moden, afrundet profil, der samtidig bevarer struktur og intensitet fra den oprindelige årgang.

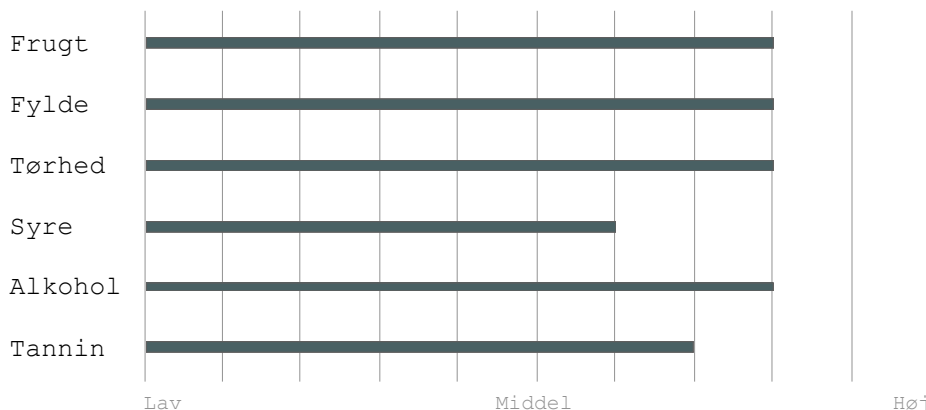
**Primære aromaer:** Mørke kirsebær, sveske, brombær, lakrids, læder, tørrede krydderurter, røget kød, sort te, anis, varme krydderier, jord og kakao.

**Mad forslag:** Prøv til grillet lam med rosmarin og hvidløg.

**Servering:** Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.



## Smagsprofil



Rødvin



NV



Rhône  
Frankrig



Grenache-  
baseret