

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

I lot 0921 er vinen sammensat med udgangspunkt i 2009-årgangen og flasket i 2021, hvilket giver en kombination af moden frugt, ballast og en lang *élevage*, der har afrundet strukturen uden at udviske intensiteten. Det lange ophold i kælderen giver en udviklet profil, der stadig hviler solidt på Bonneaus traditionelle stil.

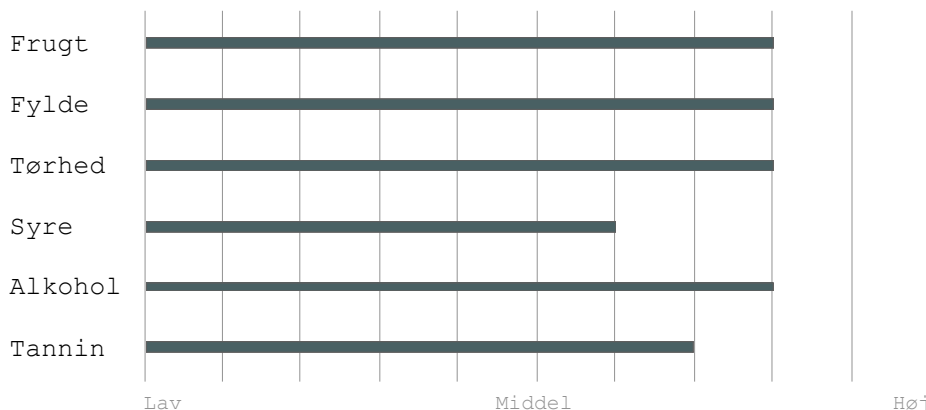
Primære aromaer: Mørke kirsebær, sveske, brombær, lakrids, læder, tørrede krydderurter, røget kød, sort te, anis, varme krydderier, jord og kakao.

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